

# ΘΕΜΑΤΙΚΟΣ ΦΙΛΟΤΕΛΙΣΤΗΣ



Πανελλήνιος Σύλλογος  
Θεματικού Φιλοτελισμού & Νεότητας

Τριμηνιαίο φιλοτελικό & πολιτιστικό περιοδικό

Έτος 21<sup>ο</sup>, Αρ. 86. Απρίλιος - Ιούνιος 2021

## “ΘΕΜΑΤΙΚΟΣ ΦΙΛΟΤΕΛΙΣΤΗΣ”

Τριμηνιαία Περιοδική Έκδοση, Έτος 21<sup>ο</sup>, Τεύχος 86<sup>ο</sup>, Απρίλιος - Ιούνιος 2021

Ιδιοκτήτης: ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΟΣ ΣΥΛΛΟΓΟΣ ΘΕΜΑΤΙΚΟΥ ΦΙΛΟΤΕΛΙΣΜΟΥ

Εκδότης-Διευθυντής: Π. Λεούσης

Συντακτική Επιτροπή: Π. Λεούσης, Δ. Βαρελάς

Αγίου Δημητρίου 12, 14452 Μεταμόρφωση.

Τηλ. 210 2825134, e-mail: [p\\_leoussis@hotmail.com](mailto:p_leoussis@hotmail.com)

[www.thematic-philatelist.gr](http://www.thematic-philatelist.gr)

Υπεύθυνος τυπογραφείου: “NO+ADO”, Κυριάκος Αλεξίου & Σια ΕΕ

Διανέμεται δωρεάν στα μέλη. Ετήσια Συνδρομή € 15. Εγγραφή € 5

### ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Το γράμμα του προέδρου .....	1
Το κερι .....	2
Ζακ Μπρελ .....	5
Το αυγό .....	6
Ψάρεμα με πεζόβολο .....	8
Ανιόζανθος .....	9
Μαρία Αντουανέτα .....	10
Γυμνισμός .....	12
Αντον Τσέχοφ .....	14
Το φεγγαρόψαρο .....	15
Το γιασεμί .....	16
Το τζάκι .....	18
Ο κόλιανδρος .....	19
Βραβεία Γκίνες .....	20
Καλαθοπλεκτική στη Μποτσουάνα .....	21
Ο κορσές .....	22
Ορέστης Μακρής .....	23
Οι Βαλκανιάδες, Βαλκανο-κεντροευρωπαϊκοί Αγώνες .....	24
Ιππήλατη, μεταφερόμενη καμπίνα για την πλαζ ..	25
Το πλαγκτόν .....	26
Το βούτυρο .....	28
Το γουδι, το γουδοχέρι!... ..	30
Ανοικτή Επιστολή (Τηλεγραφήματα) .....	32
«Η σχεδία της Μέδουσας» .....	37
Αναπηρικά αμαξίδια .....	38
Νέες εκδόσεις γραμ/μυν Ελλάδας-Κύπρου .....	40
Βυρσοδεψία .....	42
Μουσακάς .....	43
Αχ, αυτό το πλάνο: Λουλούδια .....	44

### CONTENTS

Editorial .....	1
The candle .....	2
Jacques Brel .....	5
The egg .....	6
Fishing with a pedestrian .....	8
Anigozanthos A new star of the Garden .....	9
Marie Antuanette .....	10
Nudism .....	12
Anton Chekhov .....	13
The moonfish .....	14
The jasmine .....	16
The fireplace .....	18
The coriander .....	19
Guinness Awards .....	20
Baskets in Botswana .....	21
The borset .....	22
Orestis Makris .....	23
The Balkan and Balkan-Central European Games .....	24
Horse drawn transported cabin for the beach .....	25
The plankton .....	26
The butter .....	28
The mortar.....	30
Open Letter (Telegrams) .....	32
“The Medusa Raft” .....	37
Wheelchairs .....	38
New stamp issues of Greece and Cyprus .....	40
Tannery .....	42
Moussaka .....	43
Thematic plans: <i>Flowers</i> .....	44

## “THE THEMATIC PHILATELIST”

Quarterly Journal. Year 21<sup>th</sup>. No 86, April - June 2021

Owner: THE PANHELLENIC SOCIETY OF THEMATIC PHILATELY

Editor-Director: Pantelis Leoussis

Editorial Committee: P. Leoussis, D. Varelas

Address: 12, Agiou Dimitriou Str., GR-14452 Metamorphosi, Athens

Tel. +31 2102825134; e-mail: [p\\_leoussis@hotmail.com](mailto:p_leoussis@hotmail.com)

[www.thematic-philatelist.gr](http://www.thematic-philatelist.gr)

The journal is distributed gratis to the members

Annual subscription € 15. New members' subscription € 5

## ΥΜΝΟΣ ΣΤΟ ΓΡΑΜΜΑΤΟΣΗΜΟ

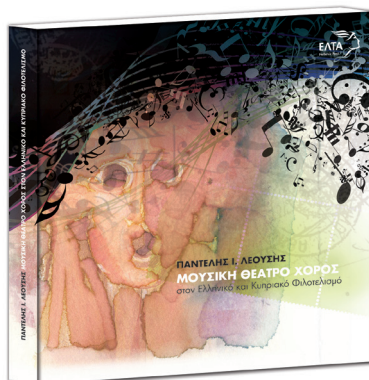
Λόγια & μουσική Π. Λεούση

Ύμνο για σένα θα τραγουδήσω, μικρό χαρτάκι χρωματιστό,  
τις αρετές για να τιμήσω και για τα τόσα που σου χρωστώ.  
Μικρό χαρτάκι, χάρη σε σένα γνώρισα φίλους, βρήκα χαρές,  
γύρισα τόπους, κέρδισα επαίνους, ώρες εξάισιες, μοναδικές.  
Μ' έμαθες στην έρευνα, στην τάξη, μ' έκανες πιο πλούσιο, πιο σοφό.  
Πάντοτε μη βρέξει και μη στάξει σ' είχα, με τσιμπίδι και φακό!  
Μήνυμα αγάπης κ' αδελφοσύνης στον κόσμο στέλνεις, ενωτικό,  
πρέσβη της γνώσης και της ειρήνης, μικρό χαρτάκι, σ' ευχαριστώ.  
Μικρό χαρτάκι αγαπημένο, με συντροφεύεις από παιδί.  
Στις αρετές σου κεντώ και υφαίνω γνώση για τέχνη κι αισθητική.  
Με ταξιδεύεις σ' άγνωστους κόσμους, μόρφωσης, γνώσης, πολιτισμού.  
Κοντά σου βρίσκω καινούργιους δρόμους, στιγμές γαλήνης και στοχασμού...



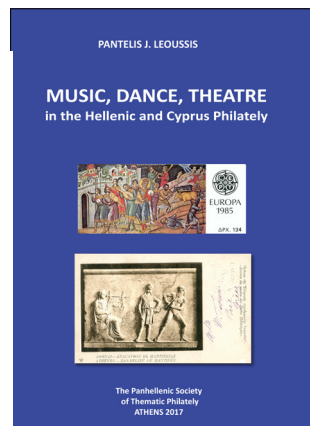
(Έκδοση του Συλλόγου μας)

BALKANFILA 2016 Χρυσό  
ITALIA 2018 Μεγάλο Επίχρυσο



(Έκδοση Ελληνικών Ταχυδρομείων)

BALKANFILA 2016 Μεγάλο Επίχρυσο



(Έκδοση του Συλλόγου μας)

ITALIA 2018 Μεγάλο Επίχρυσο  
EFIRO 2019 (Ρουμανία) Χρυσό

Ο "Θεματικός Φιλοτελιστής" έχει τιμηθεί με τα εξής μετάλλια:  
EUROCUPRUM 2001 (Πολωνία) Χάλκινο, ΕΦΙΛΑ 2002 (Ελλάδα) Μεγάλο Αργυρό  
TEMEX 2003 (Αργεντινή) Μεγάλο Αργυρό, BRNO 2005 (Τσεχία) Επάργυρο  
JERUSALEM 2006 Αργυρό, BALKANFILA 2007 Μεγάλο Αργυρό, CHINA 2009 Αργυρό,  
ANTVERPIA 2010 Αργυρό, BALKANFILA 2012 Μεγάλο Αργυρό, ΕΛΛΑΔΑ-ΚΥΠΡΟΣ 2013  
Μεγάλο Αργυρό, ΚΥΠΡΟΣ -ΕΛΛΑΔΑ 2014 Μεγάλο Αργυρό, EFIRO 2019 Μεγάλο Επίχρυσο



**Το γεγονός που όλοι περιμένουμε  
και όλοι υποστηρίζουμε!**

Επισκεφτείτε την ιστοσελίδα μας:  
[www.thematic-philatelist.gr](http://www.thematic-philatelist.gr)



## Προς τους φίλους αναγνώστες...



Αγαπητοί φίλοι.

Μετά την αποπνικτική ατμόσφαιρα που μας επιφύλαξε ο κορωνιός επί τόσους μήνες, αρχίσαμε επί τέλους να διακρίνουμε «φώτα στο τούνελ», με πιο λαμπερό από όλα την επιβεβαίωση ότι θα ζήσουμε τελικά τη χαρά της NOTOS 2021. Ήδη τα μηνύματα που λαβαίνουμε είναι άκρως ευχάριστα. Ο προσδοκούμενος αριθμός των εκθετών έχει υπερκαλυφθεί, η λαμπρότητα του Ζαπτείου Μεγάρου θα προσφέρει ακόμα μεγαλύτερη αίγλη στο όλο –μεγαλεπήβολο για τα ελληνικά δεδομένα- εγχείρημα και για μερικές ημέρες ο ομφαλός της φιλοτελικής Ευρώπης θα είναι η Αθήνα.

Τον τελευταίο καιρό, τα ΕΛ.ΤΑ. μας εκπλήσσουν δυσάρεστα. Μετά τα «Αυτοκόλλητα Προσωπικά Γραμματόσημα» που άρχισαν να εκδίδονται από καρό, φθάσαμε τώρα στα «Έγγραφα Προσωπικά Γραμματόσημα Παραγγελίας Πελάτη». Και ναι μεν τα πρώτα κυκλοφορούν χωρίς να έχουν περάσει τη διαδικασία έγκρισής τους από το Γνωμοδοτικό Συμβούλιο, μπορούν ωστόσο να γίνουν κτήμα του κάθε συλλέκτη που επιθυμεί να τα αποκτήσει. Τα δεύτερα, αντίθετα, πηγαίνουν απ' ευθείας και κατ' αποκλειστικότητα στον παραγγέλλοντα πελάτη, ο οποίος τα διαχειρίζεται κατά τα δοκούν. Αποτέλεσμα αυτής της νέας καινοτομίας των Ταχυδρομείων μας είναι η δημιουργία δύο διαφορετικών ειδών γραμματοσήμων: αυτά που είναι για όλους και εκείνα που είναι για έναν, στον οποίο δίνεται η δυνατότητα άμεσης κερδοσκοπίας εις βάρος των αγνών συλλεκτών.

Όσο και αν αναγνωρίζουμε την προσπάθεια των ΕΛ.ΤΑ. να ενισχύσουν τα οικονομικά τους, μέθοδοι όπως αυτή που δεν συνάδουν με τους κανόνες ηθικής και δεοντολογίας δεν θα μας βρουν ποτέ σύμφωνους.

Τα δικά μας νέα είναι λίγα. Η αδιάκοπη έκδοση του περιοδικού μας, κάποιες αναδημοσιεύσεις άρθρων του στο εξωτερικό, προσπάθειες να βελτιωθούν εκθεσιακές συλλογές μελών μας... Όπως και τα άλλα σωματεία, υφιστάμεθα ακόμα τις συνέπειες της πανδημίας. Οι ελπίδες μας εξακολουθούν να στρέφονται στον ερχομό του φθινοπώρου. Περιμένουμε να ανοίξουν και πάλι οι πολιτιστικές αίθουσες,, να αρχίσουν και πάλι οι ομιλίες, να ανταλλάσουμε πληροφορίες στα φιλοτελικά εντευκτήρια, να συναντιόμαστε όπως παλιά, να χαιρόμαστε την κοινωνικότητα του φιλοτελισμού.

Ευχές για ένα καλό καλοκαίρι

Ο Πρόεδρος



## Το κερί

Το κερί ήταν μια από τις πρώτες μορφές παραγωγής τεχνητού φωτισμού. Εύκολο να παραχθεί και να μεταφερθεί, για δυο χιλιάδες χρόνια φώτιζε το δρόμο στους εξερευνητές, τους στρατιώτες, τους ιερείς και τους διανοούμενους.

Όπως ο πολιτισμός, έτσι και τα κεριά εξελίχθηκαν, και πολλά από τα παλιά κεριά ελάχιστα μοιάζουν με αυτά που χρησιμοποιούμε σήμερα. Η χρήση και η εξέλιξη των κεριών φαίνεται ότι ξεκινάει από την προϊστορική εποχή, ωστόσο πολύ λίγα πράγματα είναι γνωστά σχετικά με την καταγωγή των κεριών. Αν και εικάζεται ότι τα πρώτα κεριά δημιουργήθηκαν από τους αρχαίους Αιγυπτίους οι οποίοι χρησιμοποιούσαν πυρσούς από καλάμια που τα βουτούσαν σε λίπος, ωστόσο αυτές οι κατασκευές δεν είχαν φυτίλι για να μπορούμε να τις θεωρήσουμε κεριά.

Πήλινα κηροπήγια που χρονολογούνται από τον 4ο αιώνα π.Χ. βρέθηκαν επίσης στην Αίγυπτο. Τα αρχαία κινέζικα και ιαπωνικά κεριά φτιάχτηκαν από κερί που προέρχεται από έντομα και

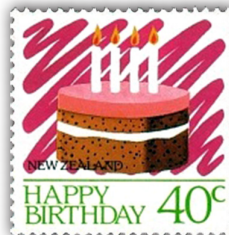
σπόρους μέσα σε χάρτινα καλούπια σε σωληνωτό σχήμα. Κεριά που προέρχονταν από βράσιμο κανέλας ήταν η βάση για δαδάκια που χρησιμοποιούσαν στους ναούς στην Ινδία. Στην Αμερική τα πρώτα γνωστά κεριά ανάγονται στον πρώτο αιώνα μ.Χ.. Οι Ινδιάνοι της Αμερικής έκαιγαν λιπώδη ψάρια (κερόψαρα) σφηνωμένα σε διχαλωτά κλαδιά.

Από γραπτά πηγές κι από ευρήματα, είναι γνωστό πως στην Ευρώπη το κερί χρησιμοποιήθηκε ευρύτατα από τους Γαλάτες, τους Ρωμαίους, τους Ετρούσκους και τους Έλληνες στην εθνική και θρησκευτική λατρεία, αλλά και σε τελετές και γάμους, σύμφωνα με τη μαρτυρία του Πλουτάρχου.

Η κηροπλαστική ωστόσο, σαν ξεχωριστός κλάδος τέχνης και όχι σαν παραγωγή φωτισμού, ήταν γνωστή στους Αιγυπτίους, στους Πέρσες, στους ανατολικούς λαούς και φυσικά στους Έλληνες. Στην αρχαία Ελλάδα, οι κηροτέχνες φτιάχνανε κυρίως κέρινες κούκλες, ανθρώπινα ομοιώματα και στέφανα, άνθη κ.ά. που τα χρησιμοποιούσαν στις εαρινές θρησκευτικές γιορτές. Από τον



Κηροπλασείο



Αδύνατον να λείψουν τα κεριά από τις γιορτές γενεθλίων

τέταρτο π.Χ. αιώνα ο αγαλαματοποίος Λυσί- στρατος ο Σικυώνιος χρησιμοποιεί κέρινα προπλάσματα και η κηροπλαστική γνωρίζει άνθιση.

Οι Ρωμαίοι είναι αυτοί που θεωρούνται ότι κατασκεύασαν πρώτοι κεριά με φυτίλι για να οδηγούν τους ταξιδιώτες μέσα στο σκοτάδι και για να φωτίζουν τα σπίτια τους και τους τόπους λατρείας τη νύχτα. Όπως οι αρχαίοι Αιγύπτιοι, έτσι και οι Ρωμαίοι βασιζόνταν στο λίπος που συνέλεγαν από βοοειδή και πρόβατα σαν βασικό συστατικό για κεριά.

Στις αρχές του μεσαίωνα εμφανίστηκε μελισσοκέρι σαν πρώτη ύλη για κεριά. Τα κεριά από μελισσοκέρι ήταν πολύ καλύτερα, καθώς δεν κάπνιζαν και δεν ανέδιδαν δυσάρεστη μυρωδιά όταν καίγονταν. Όμως ήταν ακριβά και μόνο οι εύποροι είχαν τη δυνατότητα να τα διαθέτουν. Παράλληλα η κηροπλαστική σαν τέχνη έφτασε στην ακμή της κατά το μεσαίωνα, ιδίως στην Ιταλία και στη Γαλλία. Γύρω στον 13ο αιώνα μ.Χ. περιπλανώμενοι κηροποιοί πηγαίνουν από πόρτα σε πόρτα φιάνοντας καντήλια και κεριά από λίπος ή μελισσοκέρι, ανάλογα με το βαλάντιο των πελατών τους. Τον 15ο αιώνα εμφανίστηκαν στο Παρίσι τα πρώτα καλούπια για την κατασκευή κεριών.

Η χρήση των κεριών αποκτά και θρησκευτική διάσταση. Από την εθνική λατρεία των αρχαίων Ελλήνων και των Ρωμαίων, πή-

ραν τη χρήση του κεριού και οι Χριστιανοί. Έχουν βρεθεί σε κατακόμβες παραστάσεις με παλαιοχριστιανικά κεριά. Στις μεγάλες Χριστιανικές γιορτές και τελετές, οι λαμπάδες έπαιρναν πανηγυρικό χαρακτήρα και η χρήση τους συνδεόταν και με καθαρά λειτουργικές ανάγκες. Στο Βυζάντιο μάλιστα, σύμφωνα με την προφορική παράδοση, άναβαν λαμπάδες με ανάγλυφες κέρινες παραστάσεις δικέφαλων αετών και σταυρών μπροστά στο θρόνο της εκκλησίας, όπου κάθονταν οι αυτοκράτορες.

Τέτοιες λαμπάδες άναβαν επίσης δεξιά κι αριστερά από την ωραία πύλη και μπροστά σε εικονίσματα αγίων.

Η ανάπτυξη της φαλινοθηρικής βιομηχανίας στα τέλη του 18ου αιώνα, έφερε την πρώτη σημαντική αλλαγή στην κατασκευή κεριών από την εποχή του μεσαίωνα. Το κεριό σπερμασέτο γινόταν από κρυσταλλοποιημένο λάδι κήτους και ήταν διαθέσιμο σε αφθονία. Όπως και το μελισσοκέρι, το σπερμασέτο δεν προκαλούσε την εκδήλωση αποκρουστικής μυρω-

διάς όταν καιγόταν. Επιπλέον το κεριό σπερμασέτο ήταν σκληρότερο από τα άλλα δύο είδη, που γίνονταν από ζωικό λίπος ή μελισσοκέρι. Δεν μαλάκωνε ούτε έλιωνε το καλοκαίρι. Οι ιστορικοί σημειώνουν ότι τα πρώτα τυποποιημένα κεριά φτιάχτηκαν από κεριό σπερμασέτο.

Κατά την διάρκεια του 19ου αιώνα,



Παλιά, υπήρχαν κηροπήγια πολλαπλών κεριών. Σήμερα έχουν αντικατασταθεί με ηλεκτρικές λάμπες σε σχήμα κεριού.



Κεριά και λαμπάδες απαραίτητα σε θρησκευτικές τελετές.



σημειώθηκε η πιο σημαντική ανάπτυξη της εποχής στην κατασκευή κεριών. Το 1811 ανακαλύπτεται η στεατίνη, το 1825 το στριφτό φυτίλι και το 1834 ο εφευρέτης Joseph Morgan παρουσίασε μια μηχανή, η οποία επέτρεπε την διαρκή παραγωγή κεριών με καλούπι, χρησιμοποιώντας ένα κύλινδρο που ωθούσε ένα κινούμενο πιστόνι, και εξήγαγε τα κεριά καθώς στερεοποιούνταν.

Περισσότερες εφαρμογές στην κατασκευή κεριών αναπτύχθηκαν το 1850 με την παρασκευή κεριού παραφίνης από λάδι και αργιλικό σχιστόλιθο (πετροκάρβουνο). Με διαδικασία διύλισης το ίζημα που έμενε μετά την απόσταξη του «αργού» πετρελαίου, έδινε ένα γαλαζωπό-άσπρο κεριό που καιγόταν καθαρά και χωρίς ανεπιθύμητη οσμή. Η μεγαλύτερη σπουδαιότητα ήταν το κόστος του. Το κεριό παραφίνης ήταν πολύ οικονομικό στην παρασκευή σε σχέση με κάθε προηγούμενη καύσιμη ύλη. Και ενώ το χαμηλό σημείο τήξης της παραφίνης μπορούσε να είναι απειλή για την δημοτικότητά της, η ανακάλυψη του στεατικού οξέος έλυσε το πρόβλημα. Σκληρό και ανθεκτικό, το στεατικό οξύ παρασκευαζόταν σε ποσότητες από το τέλος του 19ου αιώνα. Από αυτήν την περίοδο, τα περισσότερα βιομηχανικά κεριά αποτελούνται από παραφίνη και στεατίνη.

Με την παρουσίαση των φωτεινών λαμπτήρων το 1879, η κατασκευή κεριών παρήκμασε. Το ενδιαφέρον για τα κεριά αναζωπυρώθηκε πάλι περί τα τέλη του αιώνα.

Η βιομηχανία κεριών αναβαθμίστηκε κατά τη διάρκεια του δεύτερου μισού του

20ου αιώνα με την ανάπτυξη των αμερικάνικων βιομηχανιών πετρελαίου και κρεάτων. Με την εξάπλωση του αργού πετρελαίου και των προϊόντων κρέατος, ήρθε επίσης και η εξάπλωση των υποπροϊόντων που είναι τα βασικά συστατικά της σύγχρονης κηροπλαστικής, της παραφίνης και της στεατίνης.

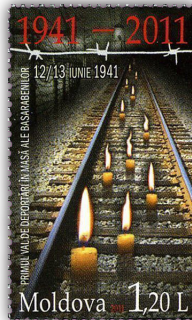
Η κηροπλαστική συνεχίζεται και σήμερα με λίγες αλλαγές, κυρίως στις φόρμες και στο στυλ. Η τεχνολογία των καλουπιών αναπτύχθηκε και νέα πρόσθετα όπως βαφές και αρώματα είναι πια διαθέσιμα. Τα περισσότερα μοντέρνα κεριά είναι φτιαγμένα από παραφίνη αν και το μελισσοκέρι τα τελευταία χρόνια έχει ανεβεί σε δημοτικότητα.

Αν και η βιομηχανοποίηση έφερε πολλές αλλαγές στον κόσμο μας, ένας μεγάλος αριθμός κεριών γίνεται ακόμα με το χέρι. Παρά τις τεχνικές μικροαλλαγές στα υλικά, στα καλούπια κλπ., η βασική διαδικασία παρασκευής τους παραμένει η ίδια εδώ και αιώνες.

Χωρίς να είναι πια η κύρια πηγή φωτισμού, τα κεριά, συνεχίζουν ν' αυξάνουν σε δημοτικότητα και χρήση. Σήμερα τα κεριά

χρησιμοποιούνται για να δημιουργήσουν ρομαντική ατμόσφαιρα, για να δώσουν πρόσθετη ποιότητα στη διακόσμηση, για να δώσουν συμβολικό χαρακτήρα σε γιορτές και τελετές. Σε κάθε περίπτωση

συνεχίζουν να μας χαρίζουν μια ιδιαίτερη λάμψη και θαλπωρή που απολαμβάνουμε όλοι μας.



**Ράγες του τρένου στολισμένες με κεριά, σε ανάμνηση του μαζικού εκτοπισμού των κατοίκων της Βεσσαραβίας από τους Ρώσους,**



**Ενέα κεριά που συμβολίζουν την Γιορτή των Φώτων των Εβραίων σε ανάμνηση της νίκης των Μακκαβαίων επί της Αυτοκρατορίας των Σελευκιδών.**



Παντελής Λεούσης



Ένα πολυσχιδές-πολύπραγο ταλέντο

## Ζακ Μπρελ



«Μη μ' αφήνεις, μη», τραγούδησε θαυμάσια ο Γιάννης Πάριος το εμβληματικό τραγούδι *Ne me quitte pas* (Μη με εγκαταλείπεις) του Ζακ Μπρελ, ένα από τα πολλά που έγραψε και μελοποίησε αυτός ο χαρισματικός Βέλγος καλλιτέχνης. Το ίδιο που, με τον αγγλικό τίτλο *If you go away*, έγινε τεράστια διεθνής επιτυχία. Αυτό το πολυσχιδές ταλέντο που εκτός από ποιητής, συνθέτης και τραγουδιστής, υπήρξε ηθοποιός, σκηνοθέτης του κινηματογράφου, συγγραφέας, σεναριογράφος, κιθαρίστας.

Γεννήθηκε στις Βρυξέλλες το 1929. Αρχισε να συνθέτει από τα 21 του χρόνια, αλλά η καριέρα του ουσιαστικά ξεκίνησε το 1953 με τις πρώτες εμφανίσεις του στο θέατρο. Από το 1957 απέκτησε διεθνή φήμη με το λυρικό ύφος και το νεανικό ρομαντισμό των τραγουδιών του.

Το 1963 εμφανίστηκε στο Κάρνεγκι Χολ και αργότερα περιόδεψε στις Ηνωμένες Πολιτείες της Αμερικής και τη Σοβιετική Ένωση. Από τη δεκαετία του '70, παρά το ότι εξακολούθησε να ηχογραφεί κάποιους δίσκους και ερμήνευσε το ρόλο του Δον Κιχώτη στη σκηνική παρουσίαση του μιούζικαλ *The man of la Mancha* (Ο άνθρωπος της Μάντσα), αφιερώθηκε στον κινηματογράφο, για τον οποίο γύρισε ως ηθοποιός δώδεκα ταινίες, συμπεριλαμβανομένων δύο που έγραψε και σκηνοθέτησε ο ίδιος, ενώ συμμετείχε ως ηθοποιός ή παραγωγός σε αρκετές ακόμα ταινίες, μέχρι το 1973.

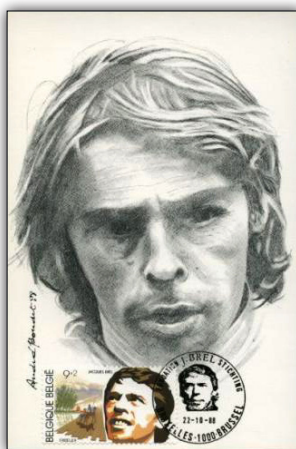
Για ένα μεγάλο διάστημα αποσύρθηκε

κατόπιν στις Νήσους Μαρκεζάς της Γαλλικής Πολυνησίας, και επέστρεψε στη μουσική το 1977, με το δίσκο *Les Marquises*, σημειώνοντας εκ νέου μεγάλη επιτυχία.

Οι στίχοι του διέπονται συχνά από σατιρικό και δραματικό ύφος, ασκώντας κριτική σε κοινωνικές και ηθικές αξίες, όπως ενδεικτικά αυτή αποτυπώνεται στα τραγούδια *Les Bourgeois* (Οι Αστοί) και *Les Flamandes* (Οι Φλαμανδοί). Ερμηνευτής με μεγάλη εκφραστικότητα, ο Μπρελ ενσωμάτωσε θεατρικά στοιχεία στις εμφανίσεις του. Η μουσική του είχε επίδραση σε αρκετούς δημιουργούς, όπως στον Λέοναρντ Κοέν, στον Ντέιβιντ Μπόουι και κυρίως στον Σκοτ Γουόκερ, ο οποίος ερμήνευσε αρκετές συνθέσεις του Μπρελ. Ορισμένα τραγούδια του μετα-

φράστηκαν στην αγγλική γλώσσα και έγιναν διεθνείς επιτυχίες, όπως το *Le moribond* (Ο ετοιμοθάνατος), μεταφρασμένο ως *Seasons in the Sun* και το *Ne me quitte pas* που προαναφέραμε.

Με πάνω από 25 εκατομμύρια άλμπουμ που πωλήθηκαν διεθνώς, ο Brel αναπρωσώπευσε σε μεγάλο βαθμό το γαλλικό τραγούδι. Αν και τα τραγούδια του ηχογραφήθηκαν κυρίως στα γαλλικά, αυτά αποτέλεσαν πηγή έμπνευσης για πολλούς αγγλόφωνους τραγουδοποιούς, όπως οι David Bowie, Mort Shuman, Alex Harvey, Leonard Cohen, Marc Almond και Rod McKuen.



Π. Λ.



## Το αυγό

Το ερώτημα είναι ακόμα άλυτο: η κότα έκα- νε τ' αυγό ή το αυγό την κότα; Εκείνο, πάντως, που θεωρείται πλήρως αποδεκτό είναι ότι οι άνθρωποι άρχισαν να τρώνε αυγά από τότε που πρωτοεμφανίστηκαν στη γη, περίπου προ 6.000.000 ετών. Είναι τόσο εύκολο να βρεθούν αυγά στη φύση και από διάφορες πηγές, ενώ είναι μια εξαιρετική τροφή που δεν κινδύνευε ο άνθρωπος για να την συλλέξει.

Τα πτηνά φέρονται να έχουν εξημερωθεί στην Ινδία από το 3200 π.Χ., ομοίως και στην Κίνα και στην Αίγυπτο. Υπάρχουν αρχαιολογικά στοιχεία ότι από το 1400 π.Χ. τα αυγά χρησιμοποιούνται συστηματικά για τροφή των ανθρώπων. Περίπου το 300 π.Χ., οι πτηνοτρόφοι, τόσο στην Αίγυπτο όσο και στην Κίνα, επεξεργάστηκαν τρόπους επώασης αυγών κοτόπουλου σε ζε- στούς πηλόφουρνους, έτσι ώστε να μην χρειάζεται να κάθονται οι κότες στα αυγά τους για να τα εκκολάψουν. Με αυτό τον τρόπο οι κότες θα μπορούσαν να γεν- νούν περισσότερα αυγά. Πήραν την ιδέα από τις κυψέλες και τα μελίτσια. Αυτό το σύστημα επώ- ασης έκανε τα αυγά κοτόπουλου φθηνότερα και περισσότεροι άνθρωποι άρχι- σαν να τα βάζουν στη διατροφή τους.

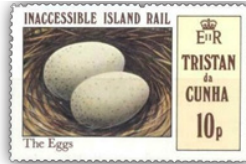
Οι κότες άρχισαν να γίνονται πολύ χρήσι- μες και μάλιστα άρχισε η αναζήτηση των πιο

ικανών ορνιθοειδών για μεγαλύτερη ωτοκία. Ο Κολόμβος στο δεύτερο ταξίδι του από την Αμερική έφερε, μεταξύ άλλων, και νέα είδη εξημερωμένης όρ- νιθας στην Ευρώπη.

Τα αυγά, όπως τα γνωρίζου- με, προέρχονται από τα πουλιά και τα ερπετά. Αυγά συναντάμε και στα φάρια αλλά είναι μικρο- σκοπικά, χωρίς να παύουν να είναι τροφή εξαιρετικά γκουρμέ. Όλα τα αυγά τρώγονται, ανάλογα με τις γαστριμαργικές προτιμήσεις των λαών. Στην ιστορική εποχή, οι αρχαίοι Ρωμαίοι έτρωγαν αυγά του παγωνιού, οι Κινέζοι λάτρευ- αν τα αυγά περιστεριών, ενώ τα αυγά ορτυκιών εμφανίζονται τώρα σε πολλά γκουρμέ εστιατόρια στις Ηνωμένες Πολιτείες και την Ιαπωνία. Άλλα αυγά που καταναλώνονται

από διάφορες εθνοτικές ομάδες περιλαμβά- νουν αυτά από πέρδικες, γλάρους, γαλοπού- λες, πελεκάνους, πάπιες και χή- νες. Τα αυγά της χελώνας έχουν μεγάλη αξία, και σε καταστάσεις πείνας, έχουν καταναλωθεί ακό- μη και αυγά αλιγάτορα.

Στην αρχή οι άνθρωποι έτρω- γαν τα αυγά τους ωμά, αλλά μό- λις οι άνθρωποι άρχισαν να χρη- σιμοποιούν φωτιά, περίπου πριν από 1.000.000 χρόνια, συχνά έψηναν αυγά στα κάρβουνα. Με την εφεύρεση της κεραμι- κής, περίπου το 5000 π.Χ., τα βραστά αυγά σταδιακά έγιναν πιο συνηθισμένα.



Μία καλή ομελέτα είναι πάντα ένα ευπρόσδεκτο πιάτο.



Χαραδριός (βροχοπούλι) και τα αυγά του.



Αυγά Κοκκοθραύστη, Hippolais Icterina, Καλόγερου (παπαδίτσα) και Κελαηδότσιχλας.

Στην αρχαία Ρώμη, τα σκληρά βραστά αυγά ήταν τόσο συνηθισμένα ως ορεκτικό που οι άνθρωποι έλεγαν «ab ona ad mala» (από τα αυγά έως τα μήλα), που σημαίνει «από την αρχή του γεύματος έως το τέλος του με τα φρούτα».

Γνωστή λιχουδιά είναι και τα περιβόητα «αυγά χιλίων ετών» που τρώνε στην Κίνα. Φυσικά δεν πρόκειται για τόσο παλιά αυγά, αλλά, στην πραγματικότητα για αυγά λίγων εβδομάδων ή ενός μήνα, τα οποία τα διατηρούν σε αλμυρό νερό και ξύδι.

Η παραγωγή αυγών έχει αυξηθεί αρκετά από τις αρχές του 1900. Σχεδόν 200 φυλές και ποικιλίες κοτόπουλων έχουν καθιερωθεί παγκοσμίως. Κατά τη περίοδο 1940-1960 πραγματοποιήθηκαν πολλές τεχνολογικές βελτιώσεις στη βιομηχανία αυγών. Το σύστημα εγκλωβισμού εισήχθη και τελικά οδήγησε σε μηχανική και εμπορική λειτουργία της βιομηχανίας παραγωγής αυγών.

Σήμερα, στη σύγχρονη κοινωνία, τα αυγά είναι παντού και οι επιλογές για τους καταναλωτές είναι απεριόριστες. Είτε βιολογικά ή οποιοδήποτε άλλο είδος αυγού, οι καταναλωτές έχουν τη δυνατότητα να αγοράσουν όποιο είδος αυγού θέλουν. Στην πραγματικότητα, υπάρχουν περίπου 300 εκατομμύρια κοτόπουλα που γεννούν περίπου 250 αυγά ετησίως μόνο στις ΗΠΑ.

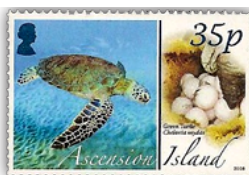
Τα αυγά κοτόπουλου είναι πλέον η συνηθέστερη τροφή πολλαπλών χρήσεων στην σημερινή κουζίνα. Τα αυγά συνήθως ταξινομούνται και πωλούνται σε τέσσερα στάνταρ μεγέθη: μεσαίο, μεγάλο, πολύ μεγάλο και γίγας.



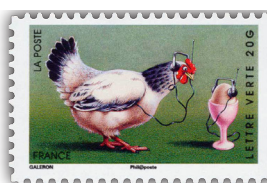
Και οι σαύρες με αυγά πολλαπλασιάζονται



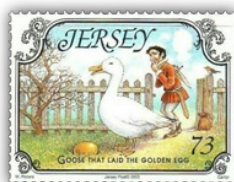
Αυγά φιδιού. Ωστόσο, τα αυγά κάθε προέλευσης περιλαμβάνονται στις αγαπημένες λιχουδιές των φιδιών!



Γνωστα και τα αυγά της χελώνας που τα θάβει στις αμμουδερές παραλίες.



Οι κότες, ακολουθώντας την εξέλιξη της τεχνολογίας, χρησιμοποιούν στηθοσκόπιο για να ελέγξουν τα αυγά τους!



Στην παράδοση της Αγγλίας υπάρχει και η «πάτια με το χρυσό αυγό»!

Το μεγαλύτερο, εν γένει, μέγεθος αυγού είναι αυτό της στρουθοκαμήλου που ισούται με δύο δωδεκάδες αυγά κοτόπουλου κανονικού μεγέθους. Τα κελύφη των αυγών κοτόπουλου μπορεί να ποικίλουν σε χρώμα από λευκό σε καφέ, γεγονός που οφείλεται στη φυλή της κότας που γεννά το αυγό. Παρά την χρωματική διακύμανση, δεν υπάρχει διαφορά στην ποιότητα ή τη θρεπτική αξία του περιεχομένου του αυγού.

Τα κτυπημένα αυγά (ομελέτα) είναι η πιο συνηθισμένη χρήση στην καθημερινή τροφή, μαζί με το βραστό αυγό. Φαίνεται ότι οι ομελέτες έχουν εμφανιστεί σε κάποιο χρονικό σημείο σε κάθε

πολιτισμό του κόσμου. Οι Ρωμαίοι ήταν γνωστό ότι χρησιμοποιούν αυγά και γαλακτοκομικά για διάφορα πιάτα, οι Πέρσες είχαν τη δική τους παραλλαγή ομελέτας, όπως και οι αρχαίοι Ιάπωνες. Φαίνεται ότι διαφορετικά άτομα σε διαφορετικά σημεία ανακάλυψαν ότι η ρίψη αυγών σε ένα θερμαινόμενο ταψί μαζί με άλλα συστατικά, ήταν ένας πολύ καλός τρόπος για φαγητό. Ίσως η πιο διάσημη ιστορική στιγμή της ομελέτας (ή τουλάχιστον μύθος) ήταν ότι ο Μέγας Ναπολέων και ο στρατός του ταξίδευαν μέσα σε μια μικρή πόλη, όπου ένας ντόπιος πανδοχέας του σερβίρει ομελέτα. Ο Ναπολέων εντυπωσιάστηκε τόσο που διέταξε να συγκεντρωθούν όλα τα αυγά της πόλης για να δημιουργήσουν μια τεράστια ομελέτα για το στρατό του την επόμενη μέρα. Είτε αυτό συνέβη είτε όχι, σηματοδότησε την έναρξη ενός ετήσιου φεστιβάλ στην πόλη Bessieres της Γαλλίας, όπου κάθε χρό-



νο γίνεται μια τεράστια ομελέτα για να την απολαύσουν όλοι οι κάτοικοι της πόλης. Οι ΗΠΑ έχουν επίσης το μερίδιό τους στην ιστορία που σχετίζεται με την πρώτη προετοιμασία μιας ομελέτας. Η διάσημη ομελέτα του Ντένβερ ξεκίνησε ως σάντουιτς του



Όταν μεγαλώσει θα γίνει ένα πανέμορφος σταχτοσκινιάς.

Ντένβερ, αποτελούμενη από δύο κομμάτια τσοςτ με μια ομελέτα μεταξύ τους. Αυτό το σάντουιτς έγινε δημοφιλές κοντά στο 1900. Αργότερα ανακαλύφθηκε η ομελέτα του Ντένβερ. Η ομελέτα του



Νεοσσός φασιανού.



Ο συκοφάγος και τα αυγά του

Ντένβερ αποτελείται από τυρί, ζαμπόν σε κύβους, μανιτάρια, κρεμμύδια και πράσινη πιπεριά. Η ιστορία αποκαλύπτει ότι η ομελέτα του Ντένβερ έγινε για να συγκαλύψει την άσχημη οσμή των αυγών που έφερνε μία άμαξα.

Τελικά ότι και αν εμφανίστηκε πρώτα, η κότα ή το αυγό, στην αρχική μας ερώτηση, λίγη σημασία έχει η απάντηση, αφού και τα δύο είναι ισάξιοι πρωταγωνιστές στη σύγχρονη διατροφική αλυσίδα. Είναι απλά θέμα γούστου.

Δημήτρης Βαρελάς



...Και βέβαια, ας μην ξεχνάμε την εορταστική σημασία των αυγών που βρίσκεται στις παραδόσεις πολλών λαών.



## Ψάρεμα με πεζόβολο

Ένας από τους πολλούς τρόπους που έχει επινοήσει ο άνθρωπος για να συλλαμβάνει ψάρια είναι και με πεζόβολο. Πρόκειται για είναι ένα κωνικό δίχτυ με ακτίνα περίπου 2 μέτρα. Γύρω – γύρω στο δίχτυ έχουν τοποθετηθεί βαριδία και στην κορυφή του κώνου του είναι μαζεμένο και δεμένο σφιχτά με ένα σχοινί.



Καθώς οι Κινέζοι είναι πολύ καλοί χειριστές του πεζόβολου, πιθανολογείται ότι είναι δική τους εφεύρεση.

Το ψάρεμα με πεζόβολο γίνεται συνήθως από Ιούλιο ως Σεπτέμβρη. Οι ψαράδες στέκονται συνήθως σε ένα βράχο και βλέπουν αν υπάρχουν κοπάδια από ψάρια.

Μπορεί όμως να περπατούν και στα ρηχά, σε αμμουδερές παραλίες. Μόλις αντιληφθούν τα ψάρια, στριφογυρνούν τον πεζόβολο πάνω από το κεφάλι τους και τον πετούν.



Ανοίγει σαν ομπρέλα και πέφτει, οπότε βυθίζεται το δίχτυ και εγκλωβίζει τα ψάρια. Τραβώντας το σχοινί κλείνει σαν σακί και έτσι τα συλλαμβάνει.

Μπορεί να πετάξει κανείς τον πεζόβολο και τυχαία, στις εκβολές ποταμών όπου τα νερά είναι θολά και υπάρχουν ψάρια που βόσκουν.

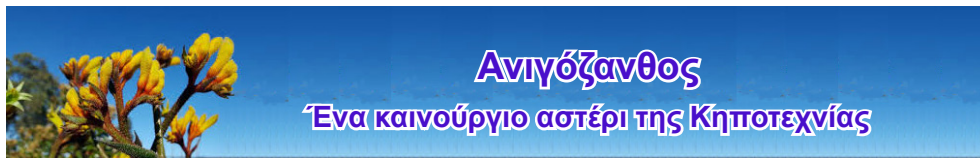
Τα συνηθέστερα ψάρια που συλλαμβάνονται με αυτό τον τρόπο ψαρέματος είναι κέφαλοι, σάλπες, λαβράκια, αλλά και κακαρέλοι, σπάρροι, σαργουδάκια, γοφάρια κ.α.

Το ψάρεμα με πεζόβολο χρειάζεται επιδεξιότητα για να έχει καλά αποτελέσματα.

Π. Λ.







Ανθοφόρο φυτό που εισήχθη τα τελευταία χρόνια από την Αυστραλία. Πολυετές είδος που περιλαμβάνει τουλάχιστον ένδεκα διαφορετικές ποικιλίες με πληθώρα εντυπωσιακών χρωμάτων, ανάπτυξη βλαστών ποικίλου ύψους και μεγέθους κλπ. Χαρακτηριστικό των ανθέων τους είναι ότι καλύπτονται με πυκνές τρίχες. Η μεγάλη αυτή ποικιλία διακοσμητικών χαρακτηριστικών αλλά και η μεγάλη προσαρμοστικότητα του σε διάφορες καλλιεργητικές συνθήκες (υγρά ή αμμώδη εδάφη, παραθαλάσσιες περιοχές αλλά όχι ιδιαίτερης αντοχής στις χαμηλές θερμοκρασίες κλπ.) προσδίδει στο είδος ιδιαίτερη οικονομική αξία και δικαιολογεί την γρήγορη κατάκτηση των κηποτεχνικών αγορών, αλλά και του κομμένου λουλουδιού. Το φυτό, καθώς αναπτύσσεται και επεκτείνεται, δημιουργεί μεγάλες συστάδες βλαστών, ενώ η ανθοφορία του διαρκεί μέχρι το τρίτο έως πέμπτο έτος.

Το κοινό του αγγλικό όνομα, με το οποίο είναι και ευρύτερα γνωστό στις αγγλοσαξονικές χώρες, είναι kangaroo paw (πόδι του καγκουρό). Το όνομα αυτό δόθηκε γιατί το άνθος καταλήγει σε έξη απολήξεις που ομοιάζουν με «νύχια», όμοια με την πατούσα του ζώου.

Η περιοχή προέλευσής του είναι η δυτική Αυστραλία και κυρίως το Ν.Δ. τμήμα αυτής, όπου το κλίμα προσομοιάζει με το αντίστοιχο Μεσογειακό. Για την περιοχή έχει ιδιαίτερη περιβαλλοντική σημασία, διότι το νέκταρ των λουλουδιών του είναι πηγή τροφής για τα πουλιά που ενδημούν σε αυτήν.

Το φυτό αυτό, μαζί με άλλα, έχουν μια

ιδιότυπη βοτανική, εθνική και φιλοτελική σημασία.

Το 1901 ιδρύθηκε η Ομοσπονδία των μέχρι τότε αγγλικών αποικιών της ηπείρου που κατέληξε στην Κοινοπολιτεία της Αυστραλίας. Για λόγους εθνικής αλλά και τουριστικής προβολής, κάθε συνιστώσα περιοχή της κοινοπολιτείας επέλεξε ένα φυτό ως σύμβολο της. Έτσι, το 1960 η Δυτική Αυστραλία επέλεξε τον Ανιγόζανθο ως ανθικό της έμβλημα, αλλά και προβολή της τοπικής χλωρίδας. Κατά διαστήματα και οι άλλες περιοχές επέλεξαν αντίστοιχα φυτά.

Οι γενετικές έρευνες και διασταυρώσεις που πραγματοποιήθηκαν τα χρόνια πριν το 2020, πέτυχαν να δημιουργήσουν πολλά νέα χρώματα των ανθέων του Ανιγόζανθου. Μεταξύ αυτών μπλε, μωβ, λευκό και πολλά άλλα. Αυτό οδήγησε σε γενετική έρευνα και διαδικασία προσαρμογής DNA παρόμοια με εκείνη που πραγματοποιήθηκε στο γνωστό μας Σκυλάκι (*Antirrhinum majus*) για την κατανόηση των χρωμάτων του λουλουδιού του. Έχουν διεξαχθεί επίσης και άλλες έρευνες που δείχνουν ότι οι σπόροι του Ανιγόζανθου έχουν την ικανότητα να αναγεννούν το δέρμα και να αντιδρούν στη σκληρότητά του, καθώς στοχεύουν τα νερά κύτταρα και τα υποχρεώνουν σε αυξημένη παραγωγή κολλαγόνου

Ο Ανιγόζανθος παρουσιάστηκε εφέτος στην ετήσια Ανθοκομική Έκθεση της Κηφισιάς και συγκέντρωσε έντονο ενδιαφέρον με τα πολλά είδη και χρώματα.

Γιάννης Σπαντιδάκης  
Γεωπόνος Κηποτεχνίας



Τα άνθη του Ανιγόζανθου πλαισιώνουν το στέμα στο θυρεό της Δ. Αυστραλίας.



Όταν γεννήθηκε η Μαρία Αντουανέτα (1) το 1755, δύο ήταν τα «σημάδια» που κατά τους «οιωνοσκόπους» προδιέγραφαν κακό τέλος: η μεγάλη δυσκολία με την οποία την έφερε στον κόσμο η μητέρα της αυτοκράτειρα Μαρία Θηρεσία (2), αλλά και ο μεγάλος καταστροφικός σεισμός της Λισαβώνας που συνέπεσε με την ημέρα του τοκετού.

Πατέρας της ήταν ο αυτοκράτορας Φραγκίσκος Α΄ της Αυστρίας (3), ο οποίος, στην επιθυμία του να κερδίσει η Αυστρία την εμπιστοσύνη της Ευρώπης, έκανε συνεχείς προσπάθειες να βελτιώσει τις σχέσεις της με τα υπόλοιπα ευρωπαϊκά κράτη, και κυρίως με τον βασιλικό Οίκο των Βουρβόνων, που κυβερνούσαν στην Γαλλία, την Ισπανία και την Σικελία. Ένας από τους καλύτερους τρόπους για την επιτυχία αυτού του σκοπού ήταν ένας βασιλικός γάμος. Ένας συγγενικός δεσμός μεταξύ των δύο βασιλικών οίκων θα δυνάμωνε την θέση της χώρας του και θα έφερνε την πολυπόθητη ειρήνη μεταξύ των δύο χωρών.

Τον ρόλο για την εφαρμογή του σχεδίου του γάμου της Μαρίας Αντουανέτας με τον μετέπειτα Λουδοβίκο ΙΣΤ΄ της Γαλλίας ανέλαβε η Μαρία Θηρεσία (4). Καθώς οι βασιλικοί γάμοι γίνονται συνήθως με διαπραγματεύσεις, τις διεύθυνε με επιτυχία και δεν άργησε η στιγμή που ο βασιλιάς Λουδοβίκος ΙΕ΄ της Γαλλίας ζήτησε το χέρι της Μαρίας Αντουανέτας για χάρη του εγγονού του, τον μετέπειτα Λουδοβίκο ΙΣΤ΄.

Παρά το ατίθασο χαρακτήρα της Μαρίας Αντουανέτας και την όχι ιδιαίτερη έφεσή της στα μαθήματα, το σκληρό πρόγραμμα που είχε δημιουργήσει η ίδια η αυτοκράτειρα συνέβαλε ώστε να αποκτήσει μία στέρεα μόρφωση, που άρχιζε από το χορό, το θέατρο και τις καλές τέχνες, και κατέληγε σε ιστορία, μαθηματικά και ξένες γλώσσες, χωρίς να λείπει η τέχνη του κεντήματος, υποχρεωτική για τα κορίτσια της εποχής. Ωστόσο, μετά την υπογραφή του γαμήλιου συμβολαίου, έπρεπε να τελειοποιήσει τα γαλλικά της, ώστε να είναι αντάξια μιας βασίλισσας της Γαλλίας.

Ο γάμος έγινε στην Βιέννη, στις 19 Απριλίου 1770. Η νεαρή βασίλισσα ήταν μόλις 14 ετών (6). Δύο ημέρες μετά αποχαιρέτησε την μητέρα της και τα αδέρφια της –κλαίγοντας συνεχώς– και αναχώρησε για την Γαλλία, για το πολυτελές ανάκτορο των Βερσαλλιών, όπου, σε λιγότερο από ένα μήνα έγινε ο δεύτερος και σημαντικότερος γάμος της Μαρίας Αντουανέτας με τον διάδοχο, μετέπειτα Λουδοβίκο ΙΣΤ΄.

Το νεαρό της ηλικίας της, η απειρία, αλλά και οι ιδιομορφίες του χαρακτήρα της, δεν ήταν οι καλύτεροι συνήγοροι στο να γίνει καλή και αγαπητή βασίλισσα, τόσο στο λαό όσο και στα υπόλοιπα μέλη της βασιλικής αυλής. Όμως, το μεγαλύτερο της ελάττωμα ήταν η σπατάλη. Μετά τις φαντασμαγορικές τελετές της ενθρόνισης του ζεύγους το 1774, οι δαπάνες για τα προ-



1



2



3



4

σωπικά, ματαιόδοξα έξοδα της μεγάλωσαν ακόμα περισσότερο, φτάνοντας σε δυσθεώρητα ύψη. Τη στιγμή που τα οικονομικά της Γαλλίας ήταν σε άσχημη κατάσταση και μεγάλο μέρος του γαλλικού πληθυσμού πέθαινε από την πείνα, η Μαρία Αντουανέτα έκιζε στις Βερσαλλίες το πολυτελέστατο Μικρό Τριανόν και ξόδευε κάθε μήνα τεράστια ποσά για τουαλέτες, κομμωτήρια, πολυτελή κοσμήματα, μικροαντικείμενα. Ταυτόχρονα οργιάζαν οι φήμες γύρω από την ίδια και την ιδιωτική της ζωή, όπως και για τις σεξουαλικές της προτιμήσεις.

Στο μεταξύ στη Γαλλία είχε δημιουργηθεί το γαλλικό αντιαυστριακό κόμμα, με το οποίο το βασιλικό ζευγάρι δεν άργησε να έρθει σε ρήξη, ενώ οι θείες του βασιλιά Λουδοβίκου ΙΣΤ, όταν ήθελαν να αναφερθούν στη Μαρία Αντουανέτα, την αποκαλούσαν «η Αυστριακή».

Μία κάποια βελτίωση στις κακές συνθήκες της Μαρίας Αντουανέτας επήλθε όταν την επισκέφτηκε ο αδερφός της αυτοκράτορας Ιωσήφ Β' των Αψβούργων (7). Τη συμβούλεψε, τις θύμισε τις υποχρεώσεις της απέναντι στον γαλλικό λαό, προσπάθησε να την συνετίσει. Αυτή η μεσολάβηση φάνηκε να αποδίδει καρπούς. Η βασίλισσα άρχισε να ζει πιο απλά, ιδιαίτερα μετά την γέννηση της πρώτης κόρης της, τον Δεκέμβριο του 1778.

Το 1780 έφτασε η κακή είδηση του



Η Μαρία Αντουανέτα σε παιδική ηλικία



5



6



7



Musée de Versailles - Le Serment du Jeu de Paume (David)  
Musée de Versailles - The oath of the "Jeu de Paume" (Painting by David)

8

θανάτου της μητέρας της, αυτοκράτειρας Μαρίας Θηρεσίας, ενώ ένα χρόνο μετά γεννήθηκε ο πρώτος της γιος, Λουδοβίκος Ιωσήφ. Ωστόσο, ο θάνατός του σε ηλικία 8 ετών της στέρησε το πλεονέκτημα της μέλλουσας βασίλισσας μητέρας. Το 1785 γεννήθηκε ο δεύτερος γιος της, δούκας της Νορμανδίας, ενώ και η δεύτερη κόρη της πέθανε ένα χρόνο μετά την γέννησή της.

Στο μεταξύ η οικονομική και πολιτική κατάσταση της Γαλλίας χειροτέρευε συνεχώς. Η λαϊκή οργή και αναγκάση μεγάλωνε. Η Γαλλική Επανάσταση (8) δεν άργησε να ξεσπάσει. Στις 5 και 6 Οκτωβρίου 1789 ο λαός του Παρισιού ξεχύθηκε στο βασιλικό ανάκτορο των Βερσαλλιών και αιχμαλώτισε την βασιλική οικογένεια. Στη συνέχεια την μετέφεραν στο Παρίσι.

Η βασίλισσα όμως προσπάθησε να δραπετεύσει μαζί με τον βασιλιά και τα παιδιά της, βοηθούμενη από φίλους και συγγενείς στο εξωτερικό. Η προσπάθεια της αυτή απέτυχε. Συνελήφθη κοντά στα σύνορα με το Βέλγιο, όταν κάποιος αναγνώρισε τον Λουδοβίκο από την απεικόνιση του προσώπου του σε ένα νόμισμα.

Έκτοτε φυλακίστηκε στο Παρίσι, όπως και τα υπόλοιπα μέλη της βασιλικής οικογένειας και αργότερα υπέστη τη διαδικασία της γκιλοτίνας. Καρτομήθηκε.

Παντελής Λεούσης





Το γυμνό σε κοινωνικά πλαίσια έχει ασκηθεί σε διάφορες μορφές από πολλούς πολιτισμούς και σε όλες τις χρονικές περιόδους. Οι πρώτοι γνωστοί οργανωμένοι γυμνιστές ήταν οι Αδαμίτες, τον 2ο αιώνα. Θεωρούσαν ότι με αυτόν τον τρόπο θα ήταν ευκολότερη η επιστροφή τους στον παράδεισο του Αδάμ και της Εύας. Τους επόμενους αιώνες εμφανίστηκαν περιστασιακά και μερικά άλλα χριστιανικά γυμνιστικά κινήματα, με τους οπαδούς τους να παίρνουν κατά καιρούς διάφορα ονόματα.

Στη σύγχρονη δυτική κοινωνία, το κοινωνικό γυμνό συναντάται συχνότερα στα πλαίσια του κολύμβησης, των λουτρών και της σάουνας, σε ομάδες του ίδιου φύλου, μέλη της ίδιας οικογένειας ή φίλους διαφορετικού φύλου. Συναντάται επίσης και σε πολλούς σύγχρονους πολιτισμούς αυτοχθόνων της Αφρικής και άλλων ηπείρων.

Η πρώτη γνωστή χρήση της λέξης naturism (γυμνισμός με την έννοια της προσέγγισης της φύσης) εμφανίστηκε το 1778. Ένας γαλλόφωνος Βέλγος, ο Jean Baptiste Luc Planchon (1734-1781), χρησιμοποίησε τον όρο για να υποστηρίξει τον γυμνισμό ως μέσο βελτίωσης της υγείας ή της υγιεινής ζωής.

Ο πρώτος γνωστός γυμνιστικός σύλλο-

γος με τη δυτική έννοια της λέξης ιδρύθηκε στη Βρετανική Ινδία το 1891, με τις αρχές του να προσομοιάζουν με αυτές του σύγχρονου γυμνισμού.

Το 1902, δημοσιεύθηκαν στη Γερμανία μια σειρά από φιλοσοφικά άρθρα για το γυμνισμό από τον Δρ Heinrich Pudor, ενώ ο ίδιος το 1906 δημοσίευσε μια τρίτομη πραγματεία με την οποία σχολίαζε τα οφέλη του γυμνού στη συν-εκπαίδευση, υποστηρίζοντάς ταυτόχρονα τη συμμετοχή στον αθλητισμό χωρίς τα άβολα και δυσκίνητα ρούχα.

Δύο χρόνια μετά, ένας άλλος Γερμανός υποστήριξε ότι ο συνδυασμός φυσικής κατάστασης, ηλικιακής ακτινοβολίας, κολύμβησης στον καθαρό αέρα και γυμνιστικής φιλοσοφίας, συμβάλει στην ψυχική και ψυχολογική

ικανότητα, την καλή υγεία και σε μια βελτιωμένη ηθική ζωή. Η Γερμανία, πρωτοπόρα στην υποστήριξη της σημασίας του γυμνισμού, κυκλοφόρησε το πρώτο σχετικό περιοδικό μεταξύ 1902 και 1932. Η ευρεία κυκλοφορία του, αλλά και άλλων εντύπων, συνέβαλε σε μια εκρηκτική παγκόσμια ανάπτυξη

του γυμνισμού, με τους γυμνιστές να συμμετέχουν σε διάφορες δραστηριότητες κοινωνικής, ψυχαγωγικής και φυσικής κατάστασης.

Το πρώτο οργανωμένο κλαμπ για γυμνι-



«Γυμνισμός με ελευθερία» επιμένουν οι Γάλλοι, με αυτή τη σειρά των έξι γραμματοσήμων.



Wreck Beach είναι μία θαυμάσια πολυσύχναστη παραλία στο Βανκούβερ του Καναδά. Αν κρίνουμε από τη γυμνότητα των εικονιζόμενων θιασωτών της, σίγουρα θα πρέπει να διαθέτει και μια περιοχή για γυμνιστές.



στές με συμμετοχή μεγάλου αριθμού μελών άνοιξε κοντά στο Αμβούργο το 1903.

Στη Γαλλία στις αρχές του 20ού αιώνα, οι αδελφοί Gaston και André Durville, και οι δύο γιατροί, μελέτησαν τις επιπτώσεις της ψυχολογίας, της διατροφής και του περιβάλλοντος στην υγεία και τη θεραπεία, και πείστηκαν για τη σημασία των φυσικών τροφίμων και του φυσικού περιβάλλοντος στην ανθρώπινη ευημερία και υγεία. Την έννοια αυτή ονόμασαν naturisme. Η βαθιά επίδραση του καθαρού αέρα και του ηλιακού φωτός στο γυμνό ανθρώπινο σώμα τους έπεισε για την αξία του γυμνισμού.

Η δεκαετία του 1920 ήταν η περίοδος που ο γυμνισμός διαδόθηκε ιδιαίτερα στη Γερμανία, το Ηνωμένο Βασίλειο, τη Γαλλία και άλλες ευρωπαϊκές χώρες, ενώ στις Ηνωμένες Πολιτείες εξαπλώθηκε τη δεκαετία του 1930.

Το 1951 ήταν η χρονιά που οι διάφορες εθνικές ομοσπονδίες ενώθηκαν για να σχηματίσουν τη Διεθνή Ομοσπονδία Νατουριστών. Στο μεταξύ, από το 1945 είχε αρχίσει η πίεση για τον καθορισμό παραλιών για χρήση των γυμνιστών. Από τα μέσα του 20ού αιώνα, με τα μεταβαλλόμενα πρότυπα αναψυχής, εμπορικές επιχειρήσεις άρχισαν να ανοίγουν θέρετρα διακοπών για γυμνιστές, προσφέροντας τις ίδιες ή και καλύτερες ανέσεις που προσφέρονται σε μη γυμνιστές. Αργότερα οι επιλογές διακοπών για τους γυμνιστές επεκτάθηκαν και σε ειδικές κρουαζιέρες.

Στις αρχές του 21ου αιώνα πολλοί οργανωμένοι σύλλογοι γυμνιστών είδαν μείωση της συμμετοχής των νέων, ανησυχώντας για το μέλλον του κινήματος. Ωστόσο, δεδομέ-

νου ότι η ανοχή για το γυμνό γενικά αυξάνεται με την πάροδο του χρόνου και είναι υψηλότερη στις νεότερες γενιές, μια εναλλακτική υπόθεση είναι ότι οι νεότεροι γυμνιστές δεν αισθάνονται πλέον ότι πρέπει να γίνουν μέλη ενός κλαμπ ή να επισκεφθούν ένα κέντρο για να ασκήσουν γυμνισμό. Το φαινόμενο ποικίλλει ανά χώρα, με παράδειγμα τον γυμνισμό στη Γαλλία, ο οποίος κατά τη διάρκεια της δεκαετίας του 2010 παρουσίασε σταθερή ανάπτυξη στους νέους.

Σήμερα, περίπου πενήντα εκατομμύρια Ευρωπαίοι επισκέπτονται κάθε χρόνο τουλάχιστον μία παραλία γυμνιστών, ενώ η τουριστική βιομηχανία που περιστρέφεται γύρω τους φτάνει σε αξία τα 400 εκατομμύρια δολάρια σε παγκόσμια κλίμακα. Παρ' όλα αυτά, στην Ελλάδα και σε μεγάλη μερίδα του κόσμου, ο γυμνισμός εξακολουθεί να θεωρεί επαισχυνη συνήθεια που φέρνει την «ακολασία» στις ελληνικές παραλίες, που σκανδαλίζει, και που σίγουρα είναι κάτι το αφύσικο για τα ήθη μας.

Εντούτοις, οι γυμνιστές επιμένουν ότι ο γυμνισμός πρεσβεύει ακριβώς το αντίθετο. Την φυσικότητα. Ο αγγλικός όρος «naturism» για τον γυμνισμό αναφέρεται ακριβώς σε αυτό. Την τάση δηλαδή των γυμνιστών να έρθουν όσο πιο κοντά στη φύση.

Πάντως, οι Έλληνες γυμνιστές δεν είναι λίγοι. Δεν τους βλέπουμε βέβαια διότι ασκούν τη φιλοσοφία τους περί γυμνού σε συγκεκριμένες παραλίες, στις οποίες έχει καθιερωθεί να επιτρέπεται το μπάνιο χωρίς ρούχα και να μην υπάρχουν παρατράγουδα περί προσβολής της δημόσιας αιδούς.

Παντελής Λεούσης



Γυμνισμός στα χιόνια. Μάλλον πάει πολύ!



Γυμνικοί περίπατοι στη φύση, στο δάσος....



...περπάτημα στους βράχους, ποδηλασία!

Υπάρχουν πολλοί τρόποι για να χαρεί κανείς το γυμνισμό.



## Άντον Τσέχωφ

Ο Τσέχωφ υπήρξε κορυφαίος θεατρικός συγγραφέας και ο εξοχότερος από τους σύγχρονους διηγηματογράφους.

Γεννήθηκε το 1860, στην κωμόπολη Ταγκανρόγκ, της νότιας Ρωσίας. Γεννήθηκε το 1860, στην κωμόπολη Ταγκανρόγκ, της νότιας Ρωσίας. Γιος παντοπώλη, αλκοολικού, αλλά και εξαιρετικά θρησκόληπτου και πολύ αυστηρού με την εκπαίδευση των παιδιών του. Ποθώντας ο γιος του να γίνει πλούσιος τον γράφει στο «Αριστοκρατικό», σχολείο της πλούσιας Ελληνικής Παροικίας.

Ο παππούς του ήταν δουλοπάροικος που πλούτισε και κατάφερε να εξαγοράσει την ελευθερία της οικογένειάς του για 700 ρούβλια το κεφάλι.

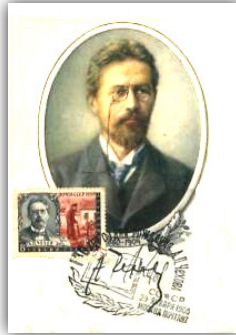
Το 1875, η οικογένεια υπέστη οικονομική καταστροφή, και ο πατέρας μαζί με την υπόλοιπη η οικογένεια δραπέτευσε στη Μόσχα για να αποφύγει τους πιστωτές του. Ο Άντον δεν τους ακολούθησε. Έμεινε για να τελειώσει τις τρεις τελευταίες τάξεις του σχολείου, συντηρούμενος με παραδόσεις μαθημάτων κατ' οίκον.

Το 1879 μπήκε το 1879

στο Ιατρικό Τμήμα του Πανεπιστημίου της Μόσχας, από όπου αποφοίτησε το 1884. Από τα χρόνια του γυμνασίου έγραφε χιουμοριστικές σκηνές, αφηγήσεις, μονόπρακτα και ως φοιτητής δημοσίευσε τα πρώτα του ευθυμογραφήματα. Συνεργάστηκε με πολλά περιοδικά με ψευδώνυμο, και μεταξύ των ετών 1884 και 1985 κυκλοφόρησε τα δύο πρώτα του βιβλία διηγημάτων.

Λειτουργώντας υπαινικτικά, με ύφος λιτό, με απaráμιλλη ευαισθησία, ανθρωπιά και γνώση για το ανθρώπινο συναίσθημα, αλλά και με την ψυχρότητα του επιστήμονα, καταγράφει τη θλίψη, τη ρουτίνα, την έλλειψη επικοινωνίας, τους ανολοκλήρωτους πόθους και τις αδυναμίες των ανθρώπων. Μέσα σε έναν κόσμο που πεθαίνει, ο Τσέχωφ διαβλέπει την ελπίδα της φωτεινής αυγής, όπου οι άνθρωποι, λιγότερο σκληροί, λιγότερο εγωιστές, θα δημιουργήσουν έναν κόσμο ευτυχισμένο, μια ζωή βασισμένη στην εργασία και στην επιστήμη.

Το ταλέντο του ως συγγραφέα διηγημάτων αναγνωρίστηκε



Άντον Τσέχοφ και σκηνή από το μονόπρακτο «Οι βλαβερές συνέπειες του καπνού».



Το Θέατρο Τέχνης και οι συνιδρυτές του Κωνσταντίν Στανισλάφσκι και Βλαντιμίρ Νεμίροβιτς Νταντσένκο



Σκηνή από το «Γλάρο».



«Ο Βυσσινόκηπος»



«Οι τρεις αδελφές»



«Η κυρία με σκυλάκι»

από νωρίς, θεατρικά έργα όμως άρχισε να γράφει σχετικά αργά στην καριέρα του. Τα περισσότερα από τα θεατρικά του έργα είναι σήμερα κοινώς αποδεκτά ως παγκόσμια κλασικά κείμε-



Σκηνές από δύο νοβέλες του Τσέχωφ: «Το σπίτι με ημιώροφο» και «Βάνκα».

να. Ωστόσο αυτά δε γνώρισαν την αποδοχή του κοινού της εποχής του, παρά μόνο όταν ο Τσέχωφ συνάντησε τον Στανισλάφσκι και το «Θέατρο Τέχνης της Μόσχας» (1898). Σε συνεργασία με τον Στανισλάφσκι ανεβάζει αρχικά το θρυλικό «Γλάρο», το ίδιο έργο που σε προηγούμενη παρουσίασή του είχε αποτύχει παταγωδώς. Η συνεργασία αυτή θα σημάνει την αρχή μιας εξαιρετικά επιτυχημένης πορείας του Τσέχωφ. Ακολουθούν «Οι Τρεις Αδελφές», «Ο Βυσσινόκηπος» και «Ο

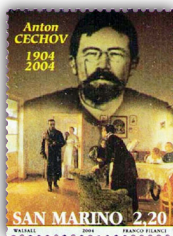
Θεός Βάνια».  
 Η ευρεία αναγνώρισή του επισφραγίστηκε το 1899 με την εκλογή του ως μέλος της Ρωσικής Ακαδημίας, θέση από την οποία αργότερα θα παραιτηθεί, διαμαρτυρούμενος για την ακύρωση της εκλογής του Γκόρκι.

Μετά της πρεμιέρας του «Βυσσινόκηπου», ο Τσέχωφ θα αναγκαστεί να φύγει από τη Ρωσία λόγω της επιδείνωσης της υγείας του.



Σπίτι στην Γιάλτα όπου ο Τσέχωφ έζησε μεταξύ 1899 - 1904 (τώρα Μουσείο).

Μόσχα πέντε ημέρες αργότερα.



«Θεός Βάνια»

Πέθανε στη Γερμανία στις 2 Ιουλίου του 1904 και ετάφη στη

Λίνος Κουντουράς

## Το φεγγαρόψαρο

Το φεγγαρόψαρο (Mola mola) είναι ένα ψάρι αλλιώτικο από τα άλλα. Το συναντάμε στα τροπικά και εύκρατα νερά των ωκεανών και είναι ένα από τα βαρύτερα γνωστά ψάρια, με βάρος που συνήθως κυμαίνεται ανάμεσα στα 250 και στα 1.000 κιλά. Το σχήμα



του θυμίζει πράγματι φεγγάρι. Είναι επίπεδο κάθετα και μπορεί να έχει το ίδιο ύψος με μήκος όταν εκτείνει τα ραχιαία και κοιλιακά του πτερύγια.

Τα φεγγαρόψαρα τρέφονται κυρίως μικρά ψάρια, προνύμφες, καλαμάρια και καρκινοειδή, ενώ το 15% της διατροφής τους αποτελείται από μέδουσες.

Τα θηλυκά του είδους παράγουν μέχρι 300 εκατομμύρια αυγά τη φορά, περισσότερα από οποιοδήποτε άλλο σπονδυλωτό. Οι γόνι του φεγγαρόψαρου έχουν μεγάλα θωρακικά πτερύγια, ουριαίο πτερύγιο και άκανθες που δεν συναντώνται στο ενήλικο.

Τα ενήλικα φεγγαρόψαρα έχουν λίγες φυσικές απειλές. Μόνοι εχθρούς είναι οι θαλάσσιοι λέοντες, οι όρκες και οι καρχαρίες.

Το κρέας του φεγγαρόψαρου θεωρείται λιχουδιά σε κάποια μέρη του κόσμου, όπως στην Ιαπωνία, την Κορέα και την Ταϊβάν. Στην Ευρωπαϊκή Ένωση απαγορεύεται η εμπορεία κρέατος ή παραγώγων από φεγγαρόψαρο.



Λ. Τ.





## Το γιασεμί

Όποιος έχει μυρίσει έστω και μία φορά γιασεμί, είναι βέβαιο ότι το άρωμα που αναδύεται έχει αποτυπωθεί στη μνήμη του. Για το λόγο αυτό είναι από τα πλέον βασικά συστατικά της αρωματοποιίας.

Το γιασεμί είναι ένα λεπτό ανθοφόρο φυτό με πολλές ποικιλίες. Το εύθραυστο αρωματικό του άνθος αποκαλείται η «βασιλίτσα των λουλουδιών». Πρόκειται για το άρωμα που έχει περιγραφεί στη βιβλιογραφία των αρωμάτων περισσότερο από κάθε άλλο συστατικό. Έχει αναφερθεί με μεγάλη ποικιλία ως ουράνια μυρωδιά, εξωτική, ανθεκτική, αισθησιακά πλούσια, έντονα αισθησιακό, ελαφρώς μεθυστικό, με φρουτώδη μυρωδιά, κλπ.

Η πιο παλαιά εύρεση γιασεμιού συναντάται σε μούμια της Αιγύπτου (ένα αποξηραμένο λουλούδι από γιασεμί) που βρέθηκε στην κοιλάδα των βασιλικών τάφων

Το όνομα προέρχεται από την περσική λέξη Yasmin που σημαίνει «δώρο από τον Θεό». Στην Ινδία και στις χώρες των Ιμαλαίων θεωρείται εξαιρετικά ιερό λουλούδι. Στις περιοχές αυτές, η νύφη φοράει πριν το γάμο μία γιρλάντα γιασεμιού με τριαντάφυλλα γύρω από το λαιμό της, συμβολίζοντας την αγνότητα και το πάθος της. Στις Φιλιππίνες και στην Ινδονησία είναι το εθνικό λουλούδι, ενώ στη διεθνή ορολογία συναντάται με πολλά «ψευ-

δώνυμα» όπως Maid of Orleans, Belle of India ή Duce di Toscane.

Οι βοτανολόγοι θεωρούν ότι η χώρα προέλευσης του γιασεμιού είναι η Περσία, από όπου μεταφέρθηκε μέσω της Ερυθράς θάλασσας στην Αίγυπτο και από εκεί πέρασε στην Ελλάδα περί το 1000 π.Χ. Στην Ευρώπη έχει πλήρη εξάπλωση από το 1400 μ.Χ., ενώ δεν ευδοκίμει στην βόρεια Αμερική και την Ανταρκτική.

Ένας μύθος λέει ότι Πέρσες έμποροι πρόσφεραν σε έναν κηπουρό της Τοσκάνης ένα φυτό γιασεμιού. Ο κηπουρός το φύτεψε ιδιωτικά σε δικό του χώρο, χωρίς να αφήσει κανέναν να κόψει ένα άνθος. Μόλις ο κηπουρός βρήκε την αγαπημένη του, της έδωσε άνθη γιασεμιού και αυτή, μεθυσμένη από το άρωμά τους, συμφώνησε να τον παντρευτεί. Από τότε τα γιασεμιά αποτελούν απαραίτητο στοιχείο της νυφικής ανθοδέσμης. Επίσης ο Κάρμα, ο Ινδός θεός της Αγάπης, συνοδεύει τα βέλη του με άνθη γιασεμιού για να τρυπήσει την καρδιά μέσω των αισθήσεων. Στις ινδουιστικές και μουσουλμανικές παραδόσεις, το γιασεμί θεωρείται «το άρωμα της αγάπης».

Σήμερα, τα περισσότερα γιασεμιά καλλιεργούνται εμπορικά στην Αίγυπτο και την Ινδία, ενώ μικρότερες ποσότητες παράγονται στο Μαρόκο, την Αλγερία, τη Γαλλία και την Ιτα-



Η γαλλική πόλη Πεγκορ είναι υπερήφανη για τα γιασεμιά της.



Ινδία, από τους μεγαλύτερους εμπορικούς καλλιεργητές του γιασεμιού.



λία. Το γιασεμί μαζεύεται τη νύχτα μέχρι το πρωί. Όταν ο ήλιος δύει, αναδύεται το άρωμα των λουλουδιών του, εξ ου και η ονομασία του «βασίλισσα της νύχτας». Χρειάζονται περίπου 7,6 εκατομμύρια λουλούδια για την παραγωγή ενός κιλού αιθέριου ελαίου γιασεμιού. Τα άνθη του είναι λευκά και σπάνια φέρουν ελαφρό ερυθρό χρώμα.

Το γιασεμί είναι ένα από τα πιο αποτελεσματικά αντικαταθλιπτικά που διαθέτει η αρωματοθεραπεία. Βοηθά να ξεπεραστεί μια αίσθηση μειωμένης αυτοεκτίμησης, καθώς και ο φόβος του ατόμου ότι δεν θα είναι σε θέση να αντιμετωπίσει άμεσα προβλήματα. Η ουράνια μυρωδιά του ελαίου του το καθιστά ιδανικό για χρήση σε περιπτώσεις κατάθλιψης, απελτίσας, φόβου, παράνοιας, θλίψης, ανασφάλειας, απώλειας αυτοπεποίθησης, συναισθηματικού σοκ ή τραύματος. Η ευφορική δράση του γιασεμιού δημιουργεί τη δυνατότητα για θετικά συναισθήματα και

συμπεριφορές. Το γιασεμί είναι γνωστό ότι είναι χρήσιμο για οποιοδήποτε τύπο χρόνιου συναισθηματικού πόνου και ταλαιπωρίας, ειδικά όταν είναι πολύ έντονο για τον χειρισμό της ψυχής. Όπως και η λεβάντα.

Γνωστό επίσης είναι και το τσάι γιασεμιού που παράγεται από αποξηραμένα άνθη, ιδιαίτερα από αραβικό γιασεμί (*Jasminum sambac*). Αυτό το τσάι έχει συχνά σαν βάση το πράσινο τσάι.

Σχεδόν καθολικά αγαπημένο, το γιασεμί προκαλεί αναμνήσεις καλοκαιρινών βραδιών, με το άρωμά του να διαχέεται στην νύχτα ανυψώνοντας το πνεύμα, χαλαρώνοντας το σώμα και διαλύοντας συναισθηματικά εμπόδια, ενθαρρύνοντας την οικειότητα.

Βοηθάει στον ύπνο, γι' αυτό φυτεύεται έξω από τα παράθυρα των υπνοδωματίων.

Την απλότητα του γιασεμιού την περιέγραψε ο Γιώργος Σεφέρης «είτε βραδιάζει είτε φέγγει μένει λευκό το γιασεμί».

Δημήτρης Βαρελάς



Κατάστημα εμπορίας γιασεμιών στην Τυνησία.



Με διασταυρώσεις, δημιουργήθηκαν και άλλα χρώματα γιασεμιών, όπως το μπλε. Όμως κανείς δεν μπορεί να αμφισβητήσει την ομορφιά κάθε είδους γιασεμιού.





## Το τζάκι

Τα πολύ παλιά χρόνια τα τζάκια κατασκευάζονταν στο έδαφος, μέσα σε σπηλιές, ή στο κέντρο μιας καλύβας ή μιας κατοικίας. Ευρήματα από ανθρωπογενείς φωτιές των προϊστορικών χρόνων έχουν βρεθεί σε όλες τις κατοικημένες περιοχές και των πέντε ηπείρων. Το μειονέκτημα τους όμως ήταν ο ερεθιστικός ή/και τοξικός καπνός.

Τζάκια σε ανυψωμένες εστίες αναπτύχθηκαν σε κτίρια, αλλά ο εξαερισμός του καπνού εξαρτιόταν από τα ανοιχτά παράθυρα ή τις τρύπες στις στέγες. Το μεσαίωνα, η μεγάλη αίθουσα είχε συνήθως μια κεντρική εστία όπου έκαιγε μια ανοιχτή φωτιά, με τον καπνό να φεύγει από ένα άνοιγμα στην οροφή. Για να μην μπαίνει η βροχή και το χιόνι, είχαν επινοηθεί κινητές γρίλιες-φωταγωγοί.

Επίσης, κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα δημιουργήθηκαν τέντες καπνού για την αποτροπή της εξάπλωσης του καπνού μέσα από το δωμάτιο και του εξαερισμού του μέσω ενός τοίχου ή της οροφής.

Την ίδια εποχή, τα τζάκια άρχισαν να τοποθετούνται σε πέτρινους τοίχους αντί στη μέση του δωματίου, με αποτέλεσμα να μπορούν να θερμανθούν και μικρότερα δωμάτια.

Οι καμινάδες εφευρέθηκαν στη βόρεια Ευρώπη τον

11ο ή τον 12ο αιώνα, λύνοντας σε μεγάλο βαθμό το πρόβλημα της κάπνας και δίνοντας τη δυνατότητα κατασκευής τζακιών σε πολλαπλά δωμάτια. Πάντως η εξάπλωσή ήταν πολύ αργή λόγω του υψηλού κόστους κατασκευής και συντήρησής τους.

Το 1678, ο πρίγκηπας Ruref, ανιψιός του Καρόλου Α', επινόησε τη σχάρα του τζακιού, βελτιώνοντας έτσι το σύστημα ροής αέρα και εξαερισμού.

Ο 18ος αιώνας έφερε δύο σημαντικές εξελίξεις στην ιστορία των τζακιών. Ο Βενιαμίν Φραγκλίνος επινόησε το 1741 ένα θάλαμο μεταγωγής θερμότητας του τζακιού, βελτιώνοντας σημαντικά την απόδοση τόσο του τζακιού, όσο και της σόμπας ξύλου. Βελτίωσε Επίσης τη ροή του αέρα, τραβώντας αέρα από το υπόγειο και εξαερώνοντας από κάποιο σημείο της οροφής. Στα τέλη του 18ου αιώνα, ο Κόμης Ράμφορντ σχεδίασε ένα τζάκι με ψηλό και ρηχό θάλαμο καύσης, επιτυγχάνοντας την έξοδο του καπνού στο εξωτερικό του κτιρίου. Ο ρηχός σχεδιασμός βελτίωσε επίσης σημαντικά την ποσότητα της ακτινοβολούμενης θερμότητας στο δωμάτιο. Το σχέδιο του Ράμφορντ αποτέλεσε το θεμέλιο για τα σύγχρονα τζάκια.

Το αισθητικό κίνημα των



Παραδοσιακά τζάκια Ανδόρας και Μονεγάσκων.



Τζάκια Αλβανών προυχόντων άλλων εποχών.



Αναγεννησιακό τζάκι με γλυπτή διακόσμηση και θέμα το Λουτρό της Αρτέμιδος.

δεκαετιών του 1870 και του 1880 έφερε αλλαγές στη διακόσμηση των τζακιών. Κατασκευάζονταν πια από την παραδοσιακή πέτρα, χωρίς τις περιπτεές διακοσμήσεις του παρελθόντος. Βασιζόνταν έκτοτε σε απλά σχέδια και με ελάχιστα περιπτεά διακοσμητικά στοιχεία. Με την πάροδο του χρόνου δινόταν όλο και περισσότερη προσοχή στην ποιότητα της πέτρας. Τα πέτρινα τζάκια έγιναν τελικά σύμβολο ευημερίας, κάτι που εξακολουθεί να ισχύει μέχρι τις μέρες μας.

Με την πάροδο του χρό-

νου, ο λόγος ύπαρξης ενός τζακιού έχει αλλάξει. Από την απαραίτητη παρουσία του για λόγους θέρμανσης, σήμερα χρησιμοποιείται όλο και περισσότερο ως διακοσμητικό στοιχείο ενός σπιτιού. Παλιά χρησιμοποιούταν τόσο για ζεστασιά όσο και για το μαγείρεμα, αλλά και ως χώρος συγκέντρωσης μέσα στο σπίτι. Τα τζάκια ήταν συνήθως εγκατεστημένα στο κέντρο ενός δωματίου, με τους ανθρώπους να συγκεντρώνονται γύρω από αυτό.

Λάκης Τσάκωνας



Καμινάδα με τους «τρεις Μάγους με τα δώρα».



Παραδοσιακό Ελβετικό τζάκι

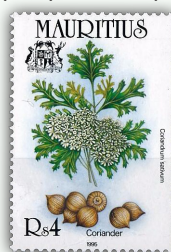


Οι γιορτές των Χριστουγέννων είναι άμεσα συνδεδεμένες με το τζάκι. Από την καμινάδα του κατεβαίνει ο Αη Βασίλης για να φέρει τα δώρα στα παιδιά.

## Ο κόλιανδρος

Το όνομα του κόλιανδρου συναντήθηκε για πρώτη φορά σε μυκηναϊκό κείμενο συλλαβικής γραμμικής Β και αποκρυπτογραφήθηκε ως ko-gi-ja-da-na, από το οποίο και μετεξελίχθηκε στο αρχαίο ελληνικό κορίαννον. Στα αγγλικά, το φυτό εμφανίστηκε στα τέλη του 14ου αιώνα με το όνομα coriande, από το λατινικό coriandrum. Στη χώρα μας ο κόλιανδρος είναι επίσης γνωστός ως κορίανδρος, κουτβαράς, κινέζικος μαϊντανός ή ντάνια. Είναι ετήσιο φυτό-βότανο, ιθαγενές σε περιοχές που εκτείνονται από τη Νότια Ευρώπη και τη Βόρεια Αφρική, ως τη Νοτιοδυτική Ασία. Φτάνει σε ύψος έως τα 50 εκ., έχει φύλλα μεταβλητά σε σχήμα, με φαρδιούς λοβούς στη βάση του φυτού και λεπτούς και φτερωτούς ψηλότερα, στους ανθοφόρους βλαστούς. Τα άνθη είναι ασύμμετρα, λευκά ή πολύ απαλό ροζ, και οι καρποί είναι σφαιρικοί, διαμέτρου 3-5 χιλ. Αν και μερικές φορές οι καρποί τρώγονται μόνοι τους, οι σπόροι συχνά χρησιμοποιούνται ως καρύκευμα ή ως ένα πρόσθετο συστατικό σε άλλα τρόφιμα.

Όλα τα μέρη του φυτού είναι βρώσιμα, αλλά τα φρέσκα φύλλα και οι αποξηραμένοι σπόροι είναι τα μέρη που παραδοσιακά χρησιμοποιούνται στις κουζίνες των χωρών ολόκληρου σχεδόν του κόσμου.



Λ. Τ.





## Βραβεία Γκίνες

Στις 10 Νοεμβρίου 1951, ο Sir Hugh Beaver, τότε διευθύνων σύμβουλος των ζυθοποιείων Guinness, πήγε σε μία κυνηγητική εκδήλωση, κάπου στην Ιρλανδία. Αφού δεν κατάφερε να σημαδέψει ένα βροχοπούλι, άνοιξε μία συζήτηση σχετικά με το ποιο ήταν το ταχύτερο πτερωτό θήραμα στην Ευρώπη, το βροχοπούλι ή ο κόκκινος αγριόγαλος. Ο Μπίβερ, βέβαιος ότι ήταν το βροχοπούλι, συνειδητοποίησε ωστόσο ότι ήταν αδύνατο να επιβεβαιωθεί ο ισχυρισμός του, καθώς η πληροφορία δεν υπήρχε σε κανένα από τα βιβλία αναφοράς. Γνώριζε επίσης ότι υπήρχαν πλήθος ανάλογων ερωτήσεων, χωρίς όμως να υπάρχει κάποιο βιβλίο που να δίνει τις απαντήσεις. Σκέφτηκε λοιπόν πως ένα τέτοιο βιβλίο θα πρέπει να έχει επιτυχία.

Η ιδέα του Μπίβερ έγινε πραγματικότητα όταν ένας άλλος υπάλληλος της Guinness την εισηγήθηκε σε δύο δίδυμα αδέρφια, φίλους του, που διεύθυναν ένα λονδρέζικο πρακτορείο ερευνών. Αυτά ανέλαβαν ευχαρίστως να συντάξουν αυτό που έγινε το «Βιβλίο Γκίνες των Ρεκόρ».

Τον Αύγουστο του 1954 τυπώθηκαν χίλια αντίτυπα και προσφέρθηκαν ως δώρο για λόγους γνωριμίας.

Μετά την ίδρυση του γραφείου του Guinness Book of Records στο Λονδίνο, η πρώτη έκδοση 198 σελίδων έφτασε στην κο-

ρυφή των μπεςτ σέλερ των βρετανικών εκδόσεων. Το επόμενο έτος κυκλοφόρησε και στις ΗΠΑ, όπου πούλησε 70.000 αντίτυπα. Από τότε, το «βιβλίο των ρεκόρ» άρχισε να σπάει όλα τα ρεκόρ! Με πωλήσεις άνω των 100 εκατομμυρίων αντιτύπων, σε 100 χώρες και 37 γλώσσες, έγινε το βιβλίο με τις μεγαλύτερες πωλήσεις στον κόσμο.

Τον Απρίλιο του 2001, το Γιβραλτάρ πέτυχε ένα παγκόσμιο ρεκόρ Guinness με την έκδοση του ταχύτερου γραμματοσήμου στην

ιστορία (Εικ.1). Η φωτογραφία της Βασίλισσας Ελισάβετ τραβήχτηκε το πρωί στο Ανάκτορο του Μπάκιγχαμ, στάλθηκε αμέσως στο εντεταλμένο γραφείο στο Γιβραλτάρ όπου το φεγιέ σχεδιάστηκε και εστάλη στην Αγγλία όπου άρχισε να εκτυπώνεται στις 10.00 π.μ. της ίδιας ημέρας. Το μεσημέρι, το έτοιμο υλικό πέταξε στο Γιβραλτάρ, και τα γραμματόσημα πουλήθηκαν το ίδιο απόγευμα, ακριβώς 624 λεπτά μετά τη λήψη της φωτογραφίας.

Στις 10 Μαρτίου 2014, η ταχυδρομική υπηρεσία του Βελγίου εξέδωσε το εικονιζόμενο γραμματόσημο (Εικ.2) που είναι αφιερωμένο στη Διεθνή Ημέ-

ρα της Γυναίκας, που δείχνει το πορτρέτο μιας γυναίκας. Αμέσως μετά την κυκλοφορία του έγινε διάσημο και περιελήφθη στο Βιβλίο Γκίνες, καθώς περιέχει τον μεγαλύτερο αριθμό λέξεων που έχουν εκτυπωθεί ποτέ



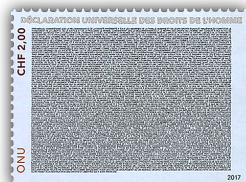
Ο ζυθοποιός που έδωσε το όνομά του στο βιβλίο των ρεκόρ



1



2



3

σε γραμματόσημο: συνολικά 606 πλήρεις λέξεις σε τέσσερις γλώσσες. Το κείμενο περιλαμβάνει αποσπάσματα της Σύμβασης των Ηνωμένων Εθνών για την εξάλειψη των διακρίσεων κατά των γυναικών.

Η Ταχυδρομική Διοίκηση του ΟΗΕ κυκλοφόρησε το 2017 ένα γραμματόσημο των 2 φράγκων για χρήση από το ταχυδρομείο γραφείο της Γενεύης, το οποίο περιλαμβάνει 1.969 λέξεις! Εκδόθηκε για τον εορτασμό της μετάφρασης της Οικουμενικής Διακήρυξης των Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων σε 500 γλώσσες. Η κυκλοφορία του δημιούργησε ένα επίσημο παγκόσμιο ρεκόρ Guinness «για το γραμματόσημο που απεικονίζει τον μεγαλύτερο αριθμό λέξεων».

Το προοίμιο της Οικουμενικής Διακήρυξης των Ανθρωπίνων Δικαιωμάτων είναι μικρογραφημένο σε διαφορετική γλώσσα σε κάθε σφραγιδα. Το προοίμιο περιλαμβάνει 1.969 λέξεις στα γαλλικά και γι' αυτό το γραμματόσημο των 2 φράγκων βρήκε θέση στο Guinness Book of World Records.



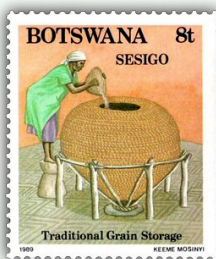
4

Στις 22 Ιουνίου 1996 τα Ελβετικά Ταχυδρομεία εξέδωσαν το εικονιζόμενο γραμματόσημο (Εικ.4) και κέρδισαν ένα παγκόσμιο ρεκόρ Guinness. Συγκέντρωσαν 10070 άτομα σε ένα γήπεδο ποδοσφαίρου της Βέρνης, με σκοπό τη δημιουργία του «μεγαλύτερου γραμματοσήμου». Αυτό απεικονίζει την αεροφωτογραφία 10070 γυμναστών που σχηματίζουν το γράμμα Α. Είναι πιθανώς η πρώτη φορά που μια τέτοια καινοτομία και μοναδική ιδέα χρησιμοποιήθηκε για τη δημιουργία ενός γραμματοσήμου.

Π. Λ.

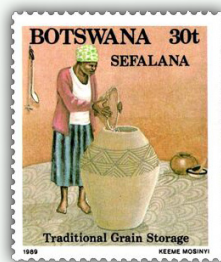
## Καλαθοπλεκτική στη Μποτσουάνα

Τα πλεκτά καλάθια είναι η πιο γνωστή έκφραση της δεξιοτεχνίας των κατοίκων της Μποτσουάνα. Οι δημιουργίες τους συγκαταλέγονται μεταξύ των πιο διάσημων ολόκληρης της Αφρικής. Υπάρχουν σε μεγάλη ποικιλία, για αγροτική ή οικιακή χρήση. Όμως τα πιο εντυπωσιακά είναι το «σεσίγκο» και το «σεφαλάνα». Ιδιαίτερα τα σεσίγκο είναι πολύ μεγάλα – ξεπερνούν σε διάμετρο τα δύο μέτρα-, έχουν ενισχυμένη πλέξη, και κατασκευάζονται αποκλειστικά από άντρες. Ο αρχικός τους προορισμός ήταν η αποθήκευση σιτηρών, σήμερα όμως χρησιμοποιούνται λιγότερο.

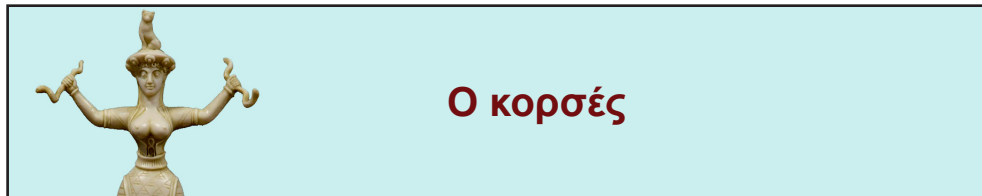


Οι γυναίκες χρησιμοποιούν μικρότερα καλάθια για να μεταφέρουν εμπορεύματα στο κεφάλι τους ή να τα παρουσιάζουν στην αγορά. Υπάρχουν επίσης επίπεδα καλάθια που χρησιμοποιούνται για οινοποίηση σιτηρών.

Η πιο συχνά χρησιμοποιούμενη πρώτη ύλη για καλαθοπλεκτική είναι οι ίνες φοίνικα (*Hyphaene petersiana*), που ονομάζονται «τοκόλα» στην τοπική γλώσσα. Για να δημιουργήσουν μοτίβα, η φυσική ίνα του φοίνικα βάφεται με ρίζες ή φλοιό των φυτών *Euclea divinorum* ή *Berchemia discolor*. Τα μοντέλα και τα χρώματα των καλάθων της Μποτσουάνα έχουν με τον καιρό εξελιχθεί, καθώς αγοράζονται όλο και πιο συχνά για διακοσμητικούς σκοπούς. Είναι πολύ δημοφιλή στους τουρίστες και το μεγαλύτερο μέρος της παραγωγής προορίζεται τώρα για εξαγωγή. Ο τομέας έχει γίνει πιο επαγγελματικός και έχει αποκτήσει πραγματική καλλιτεχνική οντότητα.



Λ. Τ.



Ο κορσές υπήρξε από αιώνες απαραίτητο συμπλήρωμα της ένδυσης στην Ευρώπη και συνέχισε να εξελίσσεται ανάλογα με τις επιταγές μόδας. Τόσο οι γυναίκες, όσο και ορισμένοι άνδρες, το χρησιμοποιούσαν για να βελτιώσουν την εμφάνιση του σώματός τους.

Ο κορσές έγινε δημοφιλής για πρώτη φορά στην Ευρώπη τον 16ο αιώνα, φτάνοντας στο αποκορύφωμα της δημοτικότητάς του στη βικτοριανή εποχή. Φοριόταν συνήθως ως εσώρουχο, αλλά περιστασιακά και ως εξωτερικό ένδυμα, όπως το συναντάμε σε εθνικές ενδυμασίες πολλών ευρωπαϊκών χωρών.

Η λέξη κορσές προέρχεται από την γαλλική λέξη *corps* (σώμα) στην υποκοριστική μορφή του (*corset* = σωματάκι).

Η παλαιότερη γνωστή αναπαράσταση ενός πιθανού κορσέ εμφανίζεται στο γνωστό ειδώλιο της «Θεάς των όψεων» της Μινωικής εποχής (γύρω στο 1600 π.Χ.), όπου ο «κορσές» φοριέται ως εξωτερικό ένδυμα, αφήνοντας τα στήθη εκτεθειμένα.

Οι κορσέδες έχουν χρησιμοποιηθεί για αιώνες μεταξύ ορισμένων φυλών του Καυκάσου: Κιρκάσιοι και Αμπχάζιοι τους χρησιμοποιούσαν για να «ομορφάνουν» τις γυναίκες και να διασφαλίζουν την αγνότητά τους. Οι κορσέδες δένονταν

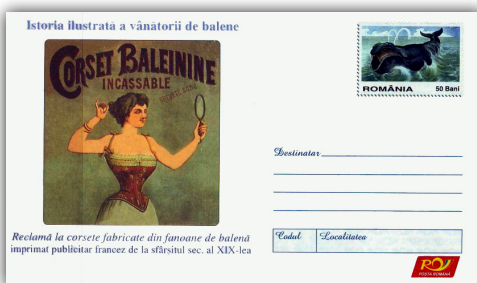
σφιχτά με πενήντα κορδόνια και έπρεπε να φοριούνται από την παιδική ηλικία μέχρι τη νύχτα του γάμου. Μετά την ολοκλήρωση της γαμήλιας τελετής, ο γαμπρός έπρεπε να αφαιρεί αργά και προσεκτικά κάθε κορδόνι για να δείξει ότι διαθέτει αυτοέλεγχο.

Ο κορσές ως εσώρουχο είχε την καταγωγή του στην Ιταλία. Εισήχθη στη Γαλλία το 1500 από την Αικατερίνη των Μεδίκων. Οι γυναίκες της γαλλικής αυλής τον αγκάλιασαν και τον καθιέρωσαν αμέσως ως «απαραίτητον για την ομορφιά της γυναίκειας φιγούρας». Αυτός ο τύπος κορσέ ήταν ένα σφιχτό, επίμηκες μπούστο που φοριόταν κάτω από τα ρούχα. Συχνά πρόσθεταν φτερά στο τμήμα του κορσέ κάτω από τη μέση (σαν φουρό), δίνοντάς του σχήμα ανεστραμμένου κώνου. Αυτοί οι κορσέδες κρατούσαν ίσιο το κορμί και ωθούσαν τα στήθη προς τα πάνω.

Το έντονο σφιχτό σφίξιμο των κορδονιών που εμφανίζεται τους επόμενους αιώνες δεν ήταν δυνατό να εφαρμοστεί από την αρχή. Καθώς οι τρύπες από τις οποίες περνούσαν τα κορδόνια ήταν ραμμένες με το χέρι, σκίζονταν από την υπερβολική πίεση. Γι' αυτό και με τον καιρό οι κορσέδες άρχισαν να κατασκευάζονται από ύφασμα πολλών στρώσεων, σκληρυμένο με κόλλα. Υπάρχουν μάλιστα μερικοί σωζόμε-



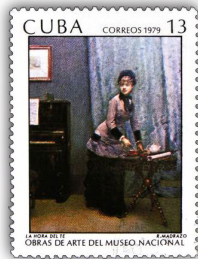
Τα ελισαβετιανά χρόνια ο στενός κορσές ήταν απαραίτητος,



Μονόφυλλο με «κορσέ σπό μπαλένες» και στο έντυπο γραμματόσημο φάλαινες.



νοι κορσέδες που είναι ενισχυμένοι με χάλυβα ή σίδηρο. Αυτοί θεωρούνται ότι ήταν μάλλον κατασκευές για ορθοπεδικούς σκοπούς και όχι μέρος της γενικής μόδας.



Κατά τον 16ο και 17ο αιώνα, άρχισαν να χρησιμοποιούνται συχνά υλικά όπως ξύλο, κέρατο, ελεφαντόδοντο, μέταλλο ή κόκκαλο φάλαινας για να σκληρύνει το μπροστινό μέρος του μπούστου. Αλ-

λοτε πάλι το μπροστινό μέρος του κορσέ ήταν συνήθως καλυμμένο από ένα «στομάχι», μια άκαμπτη, σχήματος V κατασκευή που την φορούσαν στην κοιλιά για διακοσμητικούς σκοπούς.

Όσο και αν έγινε δημοφιλής ο κορσές, δεν τον φόρεσαν όλοι. Η Μαρία, η βασίλισσα των Σκωτσέζων,

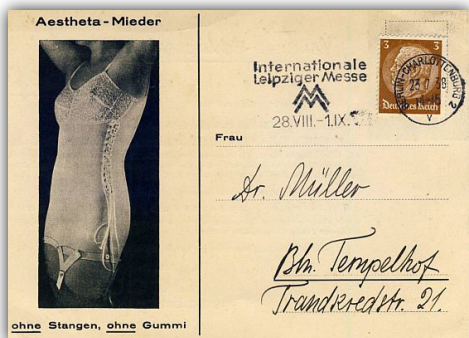


«Εγκαταλειμένος κορσές». Πίνακας του Τσέχου Toyen.

για παράδειγμα, δεν τον φόρεσε ποτέ.

Κατά τη διάρκεια της βασιλείας του Λουδοβίκου XV της Γαλλίας και κατά τη διάρκεια της Γαλλικής Επανάστασης, οι μόδες έγιναν πιο απλές και ο κορσές έπαψε να χρησιμοποιείται.

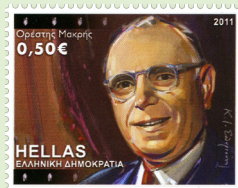
Π. Α.



Καρτολίνα οίκου κορσέδων.

## Ορέστης Μακρής

Ο Χαλκιδιαίος Ορέστης Μακρής άρχισε την καριέρα του το 1925, ως τενόρος της όπερας και της οπερέτας. Η επιτυχημένη σταδιοδρομία του ως τραγουδιστή διάρκεσε 5 χρόνια. Όταν μάλιστα άνοιξε η δισκογραφική Κολούμπια το 1930, ο Μακρής ήταν από τους πρώτους που έσπευσαν να ηχογραφήσουν, με τους δίσκους του να σημειώνουν ιδιαίτερη επιτυχία. Όμως η οπερέτα είχε αρχίσει να παρακμάζει και έπρεπε να διαλέξει έναν καινούργιο δρόμο.



Η λύση βρέθηκε το 1928 μετά από ένα περιστατικό κατά τη διάρκεια μιας περιοδείας με τον θίασο του Αιμίλιου Βεάκη. Ένα μεσημέρι που έτρωγαν όλοι μαζί, ο συνήθως μετρημένος και ήπιων τόνων Μακρής, αποφάσισε να κάνει ορισμένες μιμήσεις για να φέρει το κέφι στο τραπέζι. Σηκώθηκε τρεκλίζοντας από την καρέκλα του και με φωνή τρεμάμενη τους έκανε τον μεθυσμένο. Όλοι ξεκαρδίστηκαν, ο Βεάκης ενθουσιάστηκε και αμέσως είπε στον Μακρή. "Πρέπει να βγεις στην επιθεώρηση. Και μόνο με αυτό το νούμερο, θα χαλάσεις κόσμο".

Έκτοτε, η καριέρα του στο θέατρο και στην οθόνη υπήρξε ραγδαία. Έπαιξε σε 40 ταινίες, με πιο γνωστές και αξέχαστες τον "Μεθύστακα" (1950), τον "Γρουσουζή" (1952), την "Κάλπικη λίρα" (1955), τη "Θεία από το Σικάγο" (1957), το "Αμαξάκι" (1957), την "Κυρά μας τη μαμή" (1958), το "Ξύλο βγήκε από τον παράδεισο" (1959) και τόσες ακόμα κλασικές ταινίες του εμπορικού μας σινεμά.

Ταλαντούχος και αγαπητός σε όλους, απορούσε πάντα πώς ταυτίστηκε με το ρόλο του "μεθύστακα", αυτός που δεν έπινε ποτέ αλκοόλ!

Λ. Κ.

## Οι Βαλκανιάδες και οι Βαλκανο-κεντροευρωπαϊκοί Αγώνες

Οι Βαλκανικοί Αγώνες στίβου είναι μια μακροχρόνια επιτυχημένη διεθνής αθλητική διοργάνωση των κρατών της Βαλκανικής χερσονήσου, η οποία ξεκίνησε το 1929 και διεξάγεται μέχρι σήμερα. Πρωτεργάτης των αγώνων υπήρξε ο πρόεδρος του Πανιωνίου Δημητρός Δάλλας. Η προετοιμασία των αγώνων άρχισε το 1924, κατά τη διάρκεια των Ολυμπιακών Αγώνων του Παρισιού, οπότε έγιναν οι σχετικές προεργασίες με αθλητικούς παράγοντες βαλκανικών κρατών. Το 1925 πραγματοποιήθηκαν στην Αθήνα οι «Πανιώνιοι Αγώνες», στους οποίους προ σκλήθηκαν αθλητές από τη Ρουμανία. Το 1928, προτείνεται η διοργάνωση ενός βαλκανικού πρωταθλήματος στίβου. Δοκιμαστικά, το επόμενο έτος, ο ΣΕΓΑΣ (Σύνδεσμος Ελληνικών Γυμναστικών Αθλητικών Συλλόγων) πραγματοποίησε δοκιμαστική διοργάνωση στην Αθήνα, στο Παναθηναϊκό Στάδιο, αναλαμβάνοντας τα έξοδα φιλοξενίας των αθλητικών αποστολών.

Οι πρώτοι Παμβαλκανικοί Αγώνες Στίβου πραγματοποιήθηκαν από 22 ως 29 Σεπτεμβρίου 1929, με τη συμμετοχή 4 χωρών: Ελλάδας, Βουλγαρίας, Γιουγκοσλαβίας και Ρουμανίας. Η μεγάλη επιτυχία που σημείωσαν έγινε αιτία για την καθιέρωσή τους. Έτσι, και με τη συμμετοχή και της Τουρκίας, άρχισαν να τελούνται από το 1930 σε ετήσια

βάση. Τα τέσσερα πρώτα χρόνια (1930-1933) ανέλαβε τη διοργάνωσή τους ο ΣΕΓΑΣ. Ως το 1940 έγιναν 11 Βαλκανιάδες, με τη συμμετοχή και της Αλβανίας από το 1933. Μετά την Αθήνα διεξήχθησαν: το 1934 στο Ζάγκρεμπ, το 1935 στην Κωνσταντινούπολη, το 1936 στην Αθήνα, το 1937 στο Βουκουρέστι, το 1938 στο Βελιγράδι και το 1939 πάλι στην Αθήνα, οπότε γιορτάστηκε η πρώτη δεκαετία τους. Με την έκρηξη

του Β' Παγκοσμίου Πολέμου οι Βαλκανιάδες διακόπηκαν, αλλά και οι πολιτικές αναταράξεις της μεταπολεμικής περιόδου δεν επέτρεψαν την άμεση αναβίωσή τους. Επανεκκίνησαν το 1953, αρχικά με τη συμμετοχή μόνο τριών χωρών: της Ελλάδας, της Γιουγκοσλαβίας και της Τουρκίας. Πρώτη διοργανώτρια πόλη η Αθήνα, με το Βελιγράδι να ακολουθεί το 1954 και την Κωνσταντινούπολη το 1955. Το 1956 επανήλθαν στη Βαλκανιάδα η Ρουμανία και η Βουλγαρία, ενώ η Αλβανία πήρε μέρος ξανά τη δεκαετία του '60. Οι Βαλκανιάδες συνεχίστηκαν σταθερά για πολλές δεκαετίες, και ως το 1990 θεωρούντο ως το σπουδαιότερο αθλητικό γεγονός των Βαλκανίων.

Μια λιγότερο γνωστή πτυχή στην ιστορία των Βαλκανικών Αγώνων είναι η περίοδος αμέσως μετά την λήξη του Πολέμου, όταν στη χώρα μας επικρατούσε ο Ελληνι-

κός Εμφύλιος πόλεμος και τα Βαλκάνια είχαν



Βινιέτα του ΣΕΓΑΣ και σφραγίδα της πρώτης Βαλκανιάδας του 1929.



Χραιοί φάκελος από την Βαλκανιάδα που διοργάνωσε η Τουρκία το 1940

χωριστεί σε δύο ζώνες επιρροής, με την καχυποψία μεταξύ των κρατών να κυριαρχεί. Έτσι, η προσπάθεια αναβίωσης που έγινε από τα φιλοσοβιετικά βαλκανικά κράτη το 1946 και το 1947 δεν είχε συνέχεια και οι αγώνες αυτοί δεν θεωρήθηκαν επίσημοι, αφού δεν προσκλήθηκαν όλες οι χώρες.

Ο πρώτος από αυτούς διεξήχθη το 1946, στα Τίρανα, με τη συμμετοχή τεσσάρων Βαλκανικών χωρών, εκτός Ελλάδας και Τουρκίας που δεν εκλήθησαν, και ο δεύτερος το 1947 στο Βουκουρέστι, με την προσθήκη της Ουγγαρίας και της Ελεύθερης Τερνέστης. Οι αγώνες αυτοί ονομάστηκαν «Βαλκανο-κεντροευρωπαϊκοί».

Αξιοσημείωτο είναι ότι στα αγωνίσματα προστέθηκαν «η ρίψη χειροβομβίδας» και «ο αγώνας δρόμου του

Παρτιζάνου». Δύο αγωνίσματα στο πνεύμα της εποχής, όχι όμως και σύμφωνα με το αθλητικό πνεύμα. Η Αλβανία μάλιστα έσπευσε να εκδώσει και σχετικά γραμματόσημα, που απεικονίζουν αθλητές που ρίπτουν χειροβομβίδες!

Για την ιστορία, τα αποτελέσματα στα δύο αυτά αγωνίσματα έχουν ως ακολούθως:

Τίρανα 1946:

-Ρίψη χειροβομβίδας, Μίρκο Βούγισιτς (Γιουγκοσλαβία) 66,90μ.

-Βάδην Παρτιζάνων: Γουγκοσλαβία, 3ω,41.03

Βουκουρέστι 1947:

-Ρίψη χειροβομβίδας: Μίρκο Βούγισιτς (Γιουγκοσλαβία) 77,46μ

-Βάδην Παρτιζάνων, Ρουμανία, 3ω,47.04

Κώστας Χριστοδουλιδής



Πολεμικά όπλα στον αθλητισμό: Ρίψη χειροβομβίδας!



Γραμματόσημα (Tête-bêche) της Βουλγαρίας για τη Βαλκανιάδα του 1946. Διακρίνονται οι θυρεοί των τεσσάρων χωρών που συμμετείχαν.

## Ιππήλατη, μεταφερόμενη καμπίνα για την πλαζ

Η συνήθεια των κρύων θαλασσινίων λουτρών έφτασε στη Γαλλία λίγο μετά την αυγή του 19ου αιώνα. Συνήθεια που σηματοδότησε την απαρχή του μαγιό και των πρώτων πλαζ, αλλά και αυτή της εκμάθησης της κολύμβησης. Ωστόσο, οι διαδικασίες ήταν τότε αρκετά διαφορετικές από τις σημερινές. Οι κολυμβητές αγοράζουν εισιτήριο κολύμβησης από την "επιχείρηση", η τιμή του οποίου περιλαμβάνει την διάθεση του (ολόσωμου) κοστουμιού του μπάνιου και της πετσέτας, καθώς και την ενοίκιαση της απαραίτητης "άμαξας του μπάνιου".

Αυτή η καμπίνα, όπως θα λέγαμε σήμερα, προστατεύει από τον αέρα του βόρειου Ατλαντικού και, κυρίως, από τα αδιάκριτα μάτια. Σύρεται από ένα άλογο, οδηγεί τον ντυμένο κολυμβητή μέχρι την ακτή και τον περιμένει μέχρι το τέλος του λουτρού του.

Οι πρώτες τρεις τέτοιες άμαξες εμφανίστηκαν τον Αύγουστο του 1824. Αναφέρεται ότι το 1839 υπήρχαν τριάντα και, λίγα χρόνια αργότερα, σαράντα. Εκείνα τα χρόνια περίπου εμφανίστηκαν και οι πρώτες παραθαλάσσιες ενοικιαζόμενες σκηνές.

Οι παλιές καρτ-ποστάλ ζωντανεύουν ιδανικά τις αλλοτινές εποχές!



Π. Λ.





Αν και είναι μικροσκοπικοί σε μέγεθος, οι οργανισμοί που ονομάζονται πλαγκτόν παίζουν μεγάλο ρόλο στα θαλάσσια οικοσυστήματα. Παρέχουν τη βάση για ολόκληρο το θαλάσσιο δίκτυο διατροφής.

Η λέξη πλαγκτόν προέρχεται από την ελληνική λέξη «πλάνκτος», που σημαίνει «άσκοπα περιφερόμενος». Το όνομά τους ταιριάζει, επειδή το πλαγκτόν δεν κολυμπά μόνο του ή μένει σταθερό όπως το κοράλλι. Περιφέρεται στο νερό, αφήνοντας στις παλίρροιες, τα ρεύματα και άλλους παράγοντες να καθορίζουν την πορεία του.

Υπάρχουν δύο κύριοι τύποι πλαγκτόν: το φυτοπλαγκτόν, το οποίο συνίσταται σε φυτά, και το ζωοπλαγκτόν. Το ζωοπλαγκτόν και άλλα μικρά θαλάσσια πλάσματα τρώνε φυτοπλαγκτόν και στη συνέχεια γίνονται τροφή για ψάρια, καρκινοειδή και άλλα μεγαλύτερα είδη.

Το φυτοπλαγκτόν αποκτά την ενέργεια του μέσω της φωτοσύνθεσης. Της χρήσης –δηλαδή-χλωροφύλλης και ηλιακού φωτός για τη δημιουργία ενέργειας. Όπως και άλλα φυτά, το φυτοπλαγκτόν παίρνει διοξείδιο του

άνθρακα και απελευθερώνει οξυγόνο. Αντιπροσωπεύει περίπου το ήμισυ της φωτοσύνθεσης στον πλανήτη, καθιστώντας το έναν από τους σημαντικότερους παραγωγούς οξυγόνου στον κόσμο. Για να ευδοκιμήσει βασίζεται σε θρεπτικά συστατικά που βρίσκονται στο περιβάλλον του, όπως το φωσφορικό άλας, το νιτρικό άλας και το ασβέστιο.

Εκτός από το φυτοπλαγκτόν και το ζωοπλαγκτόν, δύο ακόμα μικρότερα είδη πλαγκτόν μπορούν να βρεθούν να επιπλέουν στη θάλασσα. Το βακτηριοπλαγκτόν το οποίο είναι βακτήρια και το βιριοπλαγκτόν είναι ιοί.

Το πλαγκτόν συναντάται τόσο σε θαλασσινό όσο και γλυκό νερό. Ένας τρόπος να θεωρήσει κανείς αν ένα σώμα νερού έχει μεγάλο πληθυσμό πλαγκτού είναι να παρατηρήσει τη διαύγεια του. Πολύ καθαρό νερό έχει συνήθως λιγότερο πλαγκτόν, από το νερό που είναι πρασινωπό ή καφετί.

Ενώ οι πληθυσμοί του πλαγκτόν χρειάζονται για τα ακμάζοντα θαλάσσια οικοσυστήματα, μεγάλες συγκεντρώ-



Μία σελίδα με διάφορες μορφές οργανισμών που συνθέτουν το ζωοπλαγκτόν



Άλλοι μικροοργανισμοί ζωπλαγκτόν

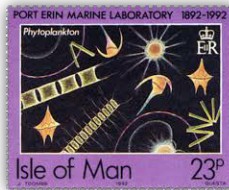
σεις του σε μια περιοχή μπορούν να δημιουργήσουν σοβαρό περιβαλλοντικό πρόβλημα. Όταν ένας πληθυσμός πλαγκτόν διογκώνεται ξαφνικά, τότε λέμε ότι βρίσκεται σε «ανθοφορία». Όταν συμβαίνει αυτό με ορισμένους τύπους φυτοπλαγκτόν που απελευθερώνουν επικίνδυνες τοξίνες, η περιοχή μπορεί να βιώσει μια κόκκινη παλίρροια ή άλλη σοβαρή ανθοφορία. Αυτές οι προσωρινές συνθήκες μπορούν να προκαλέσουν μεγάλη θνησιμότητα ψαριών και άλλες βλάβες στο θαλάσσιο οικοσύστημα. Αλλά και τα μολυσμένα ψάρια που αλιεύονται και καταναλώνονται από τους ανθρώπους μπορούν να προκαλέσουν μέχρι και θάνατο.

Επειδή η υδατική τροφική αλυσίδα εξαρτάται τόσο πολύ από το πλαγκτόν, η επιβίωση



αυτών των μικροσκοπικών φυτών και ζώων είναι απαραίτητη για να υπάρχουν υγιή θαλάσσια οικοσυστήματα. Η κλιματική αλλαγή και η αύξηση της θερμοκρασίας της θάλασσας δημιουργούν σοβαρούς κινδύνους για

τους πληθυσμούς του πλαγκτόν. Αυτό έχει ευαισθητοποιήσει πολλούς επιστήμονες, τα ερευνητικά ενδιαφέροντα των οποίων περιλαμβάνουν τον ρόλο του πλαγκτόν στον διατροφικό θαλάσσιο ιστό. Όσο περισσότερο οι επιστήμονες κατανοούν τον τρόπο προστασίας αυτών των κρίσιμων θαλάσσιων ειδών, τόσο πιο πιθανό είναι η έρευνά τους να βοηθήσει τα πλάσματα που το αποτελούν και βρίσκονται στη βάση της τροφικής αλυσίδας, να επιβιώσουν από απειλές όπως η κλιματική αλλαγή.



Π. Λ.



Πέντε γραμματόσημα με απεικονίσεις φυτοπλαγκτόν.

**Αγαπητά μέλη του Συλλόγου μας**

Είναι αλήθεια ότι η πανδημία του κορωνιού έγινε αιτία πολλών αλλαγών στους ρυθμούς και σε συνήθειες της ζωής μας. Ωστόσο, οι υποχρεώσεις των φιλοτελικών σωματείων δεν άλλαξαν καθόλου. Η εκτύπωση των περιοδικών, η συνδρομή μας στην ΕΦΟ και οι υπόλοιπες τρέχουσες δαπάνες παραμένουν άμεσα απαιτητές. Γι' αυτό και σας καλούμε, εσάς που στηρίζετε την πολύχρονη προσπάθεια μας, να μην αμελείτε την αποστολή της συνδρομής σας. Μας είναι απαραίτητη.



## Το βούτυρο

Το βούτυρο εμφανίστηκε από την εποχή της εξημέρωσης των αγελάδων και των αιγοπροβάτων. Το παλαιότερο καλούπι παρασκευής βουτύρου χρονολογείται από το 3.000 π.Χ. και βρέθηκε το 2013 σε ένα έλος της Ιρλανδίας.

Το παλαιότερο γραπτό αρχείο σχετικά με το βούτυρο και την παρασκευή του εμφανίζεται σε μια ασβεστολιθική πλάκα των Σουμερίων από το 2.500 π.Χ., που διατηρείται στο Μουσείο της Βαγδάτης. Η σκηνή περιγράφει το άρμεγμα των αγελάδων και στη συνέχεια την παρασκευή βουτύρου σε ένα μεγάλο δοχείο.

Γύρω στο 1500 π.Χ. οι Σουμέριοι μαθαίνουν να χτυπούν την κρέμα που λαμβάνεται από το γάλα και, δύο αιώνες μετά, οι Άριοι που είχαν εγκατασταθεί στην Ινδία ανέπτυξαν την τεχνική αποκαθαρισμού του βουτύρου για τη διατήρησή του. Αυτή η τεχνική χρησιμοποιείται ακόμα από τους νομαδικούς λαούς της Σαχάρας.

Το βούτυρο ήταν από παλιά γνωστό, αλλά χρησιμοποιούταν ελάχιστα. Οι Έλληνες θεωρούσαν ότι ήταν ένα από τα τρόφιμα που συνήθιζαν οι Θράκες, τους οποίους θεωρούσαν αμόρφωτους και αγροίκους. Χαρακτηριστικό είναι ότι ο κωμικός ποιητής Άναξανδρίδης είχε δώσει στους Θράκες το παρατσούκλι «βουτυροφάγοι»! Για τους αρχαίους

Έλληνες το βούτυρο ήταν το λίπος των βαρβάρων και των φτωχών. Και ενώ τόσο σε αυτούς όσο και στους Ρωμαίους άρεσαν τα γαλακτοκομικά προϊόντα, το βούτυρο δεν ήταν στις προτιμήσεις τους. Το χρησιμοποιούσαν περισσότερο ως κρέμα ομορφιάς. Προτιμούσαν να χρησιμοποιούν μπέικον, λαρδί και, ιδιαίτερα οι Έλληνες, ελαιόλαδο.

Στη φυσική του ιστορία, ο Πλίνιος ο Πρεσβύτερος αποκαλεί το βούτυρο «το πιο ευαίσθητο φαγητό μεταξύ των βαρβαρικών εθνών» και συνεχίζει να περιγράφει τις φαρμακευτικές του ιδιότητες. Αργότερα, ο Γαληνός περιέγραψε επίσης το βούτυρο μόνο ως είδος

για φαρμακευτική χρήση.

Αλλά και ο γεωγράφος Στράβων αναφέρεται στο βούτυρο, περιγράφοντάς το ως εμπόρευμα της Αραβίας και του Σουδάν.

Το βούτυρο άρχισε να κερδίζει σε δημοτικότητα από τον 17ο αιώνα. Αναπτύχθηκαν με τον καιρό νέες τεχνικές παρασκευής του, κάποτε προστέθηκε και αλάτι για την ανάγκη να διατηρείται καλύτερα, ή και διαυγάστηκε, διότι έτσι μπορούσε να αποθηκεύεται μέχρι και για δύο χρόνια.

Το 1866, ο Ναπολέων ΙΙΙ προκήρυξε διαγωνισμό για να βρει ένα υποκατάστατο του βουτύρου. Έτσι, δημιουργήθηκε η μαργαρίνη, η οποία εφευρέθηκε από



Μια φορά κι έναν καιρό, οι Ευρωπαϊκές νοικοκυρές κτυπούσαν το βούτυρο στο σπίτι.



Μαργαρίνη



Μηχανική παραγωγή βουτύρου στη Νέα Ζηλανδία.



τον φαρμακοποιό Hippolyte Mège-Mouriès. Ωστόσο, για πολλά χρόνια χρησιμοποιήθηκε ελάχιστα. Ήταν πολύ ακριβή για τις μειοεκτούσες τάξεις.

Τα βούτυρο γίνεται συνήθως από αγελαδινό γάλα αλλά, ανάλογα με την περιοχή, και από το γάλα άλλων θηλαστικών, όπως προβάτων, αιγών, βούβαλων, γιάκ κ.ά. Παρασκευάζεται με ανάδευση γάλακτος ή της κρέμας του για τον διαχωρισμό των σφαιριδίων λίπους από το βουτυρόγαλα. Η λήψη του βουτύρου και η αφαίρεση του νερού και των στερεών γάλακτος, παράγουν διαυγές βούτυρο ή «γκι», το οποίο είναι σχεδόν εξ ολοκλήρου λιπαρό.

Το βούτυρο όταν ψύχεται παραμένει σταθερά στερεό. Μαλακώνει σε θερμοκρασία δωματίου και λιώνει στους 32 έως 35 °C. Η πυκνότητα του βουτύρου είναι 911 γραμμάρια ανά λίτρο. Το χρώμα του είναι γενικά ανοιχτό κίτρινο, αλλά ποικίλλει από βαθύ κίτρινο έως σχεδόν λευκό. Το φυσικό, μη τροποποιημένο χρώμα του εξαρτάται από τη ζωτροφή και τη γενετική προέλευση του ζώου, αλλά η εμπορική διαδικασία παραγωγής του προσθέτει συνήθως χρώμα με χρωματισμούς που χρησιμοποιούνται για τα τρόφιμα, όπως το καροτένιο κ.τλ.

Μια αρχαία

μέθοδος παρασκευής βουτύρου, που εξακολουθεί να χρησιμοποιείται σήμερα σε περιοχές της Αφρικής και της Εγγύς Ανατολής, συνίσταται σε ένα δέρμα κατσίκας (τουλούμι ή ασκή από δέρμα) μισογεμάτο με γάλα, που διογκώνεται με αέρα πριν σφραγιστεί. Στη συνέχεια το ασκή κρεμιέται με σχοινιά σε τρίποδο από ραβδιά και λικνίζεται, έως ότου η ανάδευση οδηγήσει στο σχηματισμό βουτύρου (βλέπε εικόνα τίτλου).

Στην Ινδία, ήταν σύμβολο αγνότητας και προσφερόταν στους θεούς για περισσότερα από 3000 χρόνια - ειδικά στον Άγκνι, τον θεό της φωτιάς των Ινδουιστών. Αναφορές στην ιερή φύση του βουτύρου εμφανίζονται πολλές φορές στους σανσκριτικούς ύμνους «Ριγκβέντα» (1500–1200 π.Χ.). Η ιστορία του παιδιού Κρίσνα που κλέβει βούτυρο παραμένει μέχρι σήμερα μια δημοφιλή παιδική ιστορία

στην Ινδία.

Πάντως, το βούτυρο ήταν απαραίτητο στοιχείο για τη διατροφή των Ινδών από τα προϊστορικά χρόνια και χρησιμοποιήθηκε επίσης για τελετουργικούς σκοπούς, όπως για το άναμα των ιερών φαναριών και των πυρών στις κηδείες.

Λάκης Τσάκωνας



Εργαστήριο επεξεργασίας βουτύρου στη Νέα Ζηλανδία.



Οι αγελάδες «Παράγουν τροφή: Βούτυρο». Δεξιά, σφραγίδα εταιρείας παραγωγής βουτύρου που έμπαινε επάνω στο προϊόν.



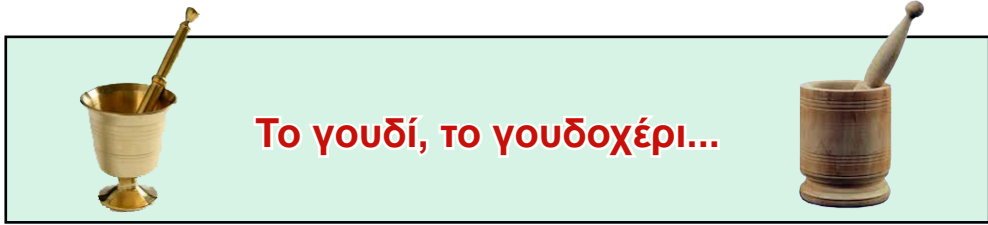
Υπάρχει και το παστεριωμένο βούτυρο, όπως μας θυμίζει η εμπορική διαφήμιση στο βελγικό μονόφυλλο Publibel.



«Τάρτα βουτύρου»



Λευκό επιτραπέζιο βούτυρο Γαλλίας. Δεξιά, «Λούτσος με λευκό βούτυρο» (για όσους αγαπούν τη γαλλική κουζίνα)!



## Το γουδί, το γουδοχέρι...

Η εμφάνιση του γουδιού συνδέεται με τη μετάβαση από την οικονομία του κυνηγο-τροφοσυλλέκτη σε εκείνη των αγροτών και έχει διάφορους τύπους χρήσης, όπως κονιοροποίηση υλικών, άλεσμα τροφών, αλλά και μουσικό όργανο.

Στην τοποθεσία Natufian του Ισραήλ υπάρχουν ίχνη ζύμωσης δημητριακών σε γουδιά σκαμμένα απευθείας στο βράχο.

Το γουδί και το γουδοχέρι έχουν χρησιμοποιηθεί από τους προϊστορικούς χρόνους και στη φαρμακευτική, για την παρασκευή φαρμακευτικών προϊόντων.

Στις παραδοσιακές κοινωνίες, τα γουδιά χρησιμοποιούνται για να αλέθουν δημητριακά εκεί όπου απουσιάζει ο μύλος, ή για πιο ευαίσθητα μαγειρικά παρασκευάσματα, όπως μείγματα μπαχαρικών κ.τλ.

Υπάρχουν γουδοχέρια με το ένα άκρο κοίλο και άλλα με επίπεδο. Το στρογγυλό άκρο επιτρέπει καλύτερη σύνθλιψη μπαχαρικών ή αρωματικών βοτάνων, ενώ τα επίπεδα άκρα λειτουργούν καλύτερα για την τη σύνθλιψη μεγαλύτερων αντικειμένων.

Για την κατα-

σκευή γουδοχερων προτιμώνται σκληρά και μη απορροφητικά υλικά (π.χ. ανοξείδωτος χάλυβας, κεραμικό, γυαλί) επειδή δεν απορροφούν το παρασκεύασμα και έτσι αποφεύγεται η ανάμιξη των γεύσεων.

Ωστόσο, το ξύλινο γουδοχέρι είναι ευκολότερο στη χρήση, ιδιαίτερα για τα αρωματικά βότανα, καθώς αυτά από ανοξείδωτο ασάλι ή λείο γυαλί έχουν την ιδιότητα να γλιστρούν.

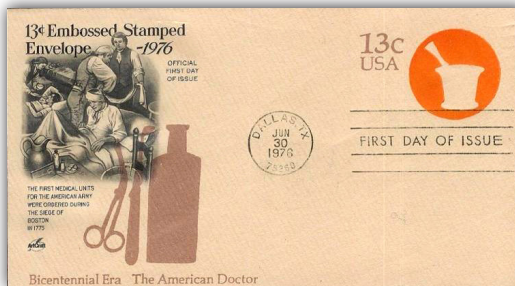
Στην Ιαπωνία, χρησιμοποιούνται πολύ μεγάλα γουδιά για την προετοιμασία του mochi, ενός είδους ιαπωνικού κέικ ρυζιού. Σε πολλές ασιατικές χώρες (Ιαπωνία, Λάος κ.τ.λ.) χρησιμοποιούν επίσης μεγάλα επιμήκη γουδιά, το γουδοχέρι των οποίων λειτουργεί μηχανικά.

Στο Μεξικό, τα παραδοσιακά γουδιά είναι φτιαγμένα από βασάλτη, ενώ σε ορισμένες αγροτικές περιοχές του Μαγκρέμπ (Βόρεια Αφρική) κατασκευάζονται από πέτρα. Οι παραδοσιακές κουζίνες του Μαγκρέμπ χρησιμοποιούν ευρέως το γουδί.

Κοντά στο όρος Χάγκεν της Νέας Γουινέας, βρίσκονται στα χωράφια παλιά πέτρινα γουδιά. Θεωρούνται ιερά αντικείμενα λόγω της ασυνήθιστης παρουσίας τους και τα συ-



Το γουδί ήταν παλιά πολύ πιο χρήσιμο στα φαρμακεία. Πάντως, χρησιμοποιείται ακόμα και σήμερα.



Μονόφυλλο με θέμα την φαρμακευτική και γουδιό φαρμακοποιού στο έντυπο γραμματόσημο

σχετίζουν με την υγεία και τη γονιμότητα. Γι' αυτό και θεωρούν την στρογγυλή πέτρα που παίζει το ρόλο του γουδοχέρου ως το «παιδί» του γουδιού.

Στον Κόλπο του Χιούον (Παπούαση) το γουδί και το γουδοχέρι ερμηνεύονται και ως σύμβολα των ανδρικών και γυναικείων θεϊκών οργάνων. Υπάρχουν ωστόσο και τοπικοί πληθυσμοί που δεν κατασκευάζουν γουδιά και δεν γνωρίζουν καν την πρακτική τους χρήση. Οι μελετητές θεωρούν ότι έπαψαν να κατασκευάζονται όταν τον 16ο αιώνα εισήχθη εκεί η γλυκοπατάτα.

Στις Φιλιππίνες, πιο συχνή χρήση του γουδιού σχετίζεται με την αποφλοίωση του ρυζιού. Χρησιμοποιούν μάλιστα ένα παραδοσιακό γουδί σε σχήμα βάρκας, κατασκευασμένο από σκαμμένο κορμό δέντρου, το οποίο χρησιμοποιείται από δύο ή τρία άτομα ταυτοχρόνως.

Τέλος, σε αρκετές παραδοσιακές κοινωνίες το γουδί χρησιμοποιείται και ως μουσικό όργανο. Στους Τουαρέγκ (Κεντρική και νότια Σαχάρα) τα γουδιά οικιακής χρήσεως

καλύπτονται με δέρμα και χρησιμοποιούνται περιστασιακά για την παραγωγή μουσικής. Οι Κινέζοι χρησιμοποιούν επίσης το γουδί για την παραγωγή μουσικής, τόσο για ψυχαγωγία όσο και με συμβολικό ρόλο στις τελετές της βροχής.

Υπάρχει και η χρήση του γουδιού ως μέσου τηλεπικοινωνίας. Οι γυναίκες της φυλής Σερέρ της Σενεγάλης «συνομιλούν από απόσταση κτυπώντας γουδιά».

Στο νησί Μαλάιτα των Νησιών του Σολομώντα, όταν οι άνδρες ασχολούνται ομαδικά με το κοπάσιμα των κονδύλων του βρώσιμου φυτού «ταρό», τραγουδούν ταυτόχρονα «τραγούδια του γουδιού».

Όστόσο, με τα χρόνια και την εξέλιξη, τόσο τα χάλκινα όσο και τα ξύλινα παραδοσιακά γουδιά, κατέληξαν σχεδόν παντού διακοσμητικά φολκλорικά αντικείμενα. Υπάρχουν σήμερα τόσα μηχανικά εργαλεία που κάνουν πιο εύκολα, γρήγορα και ξεκούραστα τη δουλειά!

Παντελής Λεούσης



Γουδί που χρησιμοποιείται και ως μουσικό όργανο στην περιοχή του Μαγκρέμπ.



Γουδί και γουδοχέρι σε φάνσι (fancy) σφραγίδα του 1887.



Παραδοσιακά γουδιά του Λάος.



# Ανοικτή επιστολή... ...προς νέους θεματικούς

Η "Ανοικτή Επιστολή" είναι μία μόνιμη στήλη του περιοδικού μας, στην οποία παρουσιάζονται όλες οι χρήσιμες πληροφορίες για τον καταρτισμό μιας θεματικής συλλογής που φιλοδοξεί να εκτεθεί σε επίσημη εθνική έκθεση ή έκθεση FIP-FEPA, από την επιλογή του θέματος, του χαρτιού και του φιλοτελικού υλικού, μέχρι και την καλύτερη αισθητική της παρουσίαση.

Μετά την κυκλοφορία του βιβλίου "Εγχειρίδιο του Θεματικού Φιλοτελισμού", της γνωστής έκδοσης του συλλόγου μας, τα κείμενα της παρούσας στήλης αναπαράγονται από αυτό.

## Τηλεγραφήματα με διαφημίσεις

Όπως συνέβη με τα μονόφυλλα (επιστολικά δελτάρια, φακέλους κτλ), έτσι και πολλά τηλεγραφήματα δέχτηκαν εμπορικές διαφημίσεις ή προπαγανδιστικά μηνύματα.

Πρόκειται ασφαλώς για ενδιαφέρον υλικό, κυρίως διότι είναι ασυνήθιστο και προκαλεί θετική εντύπωση όταν βρεθεί στη συλλογή μας. Ωστόσο, στη μεγάλη πλειονότητά του έχει διακι-

νηθεί αποκλειστικά από τηλεγραφικές υπηρεσίες, με αποτέλεσμα να μην είναι κατάλληλο για φιλοτελική χρήση σύμφωνα με τους κανόνες της FIP. Το συναντάμε εντούτοις σε πολλά εκθέματα. Τα τηλεγραφήματα με διαφημίσεις είναι εντυπωσιακά, βρίσκονται δύσκολα και, κατά πως φαίνεται, δεν θα αργήσει η ώρα που θα καθιερωθούν και επίσημα.







## Τα τηλεγραφήματα στην Ελλάδα

Στην Ελλάδα, τα απλά τηλεγραφήματα με τη μορφή που τα γνωρίσαμε παλιά, ανήκαν στη δικαιοδοσία των γνωστών ΤΤΤ (Ταχυδρομεία -Τηλέγραφοι-Τηλέφωνο). Είχε μάλιστα συσταθεί ειδικό υπουργείο γι' αυτές τις τρεις υπηρεσίες (Υπουργείο ΤΤΤ). Το 1949 οι υπηρεσίες των ΤΤΤ διαχωρίστηκαν και έγιναν ανεξάρτητοι οργανισμοί: Ο ΟΤΕ για την τηλεφωνία και τα τηλεγραφήματα και ο ΕΛΤΑ για τα Ταχυδρομεία.

Σήμερα, παρά τις ραγδαίες τεχνολογικές εξελίξεις στις τηλεπικοινωνίες, το τηλεγράφημα εξακολουθεί να αποτελεί μία από τις "παραδοσιακές" υπηρεσίες του ΟΤΕ, με δραματικά χαμηλότερη όμως ζήτηση, όπως είναι ευνόητο.

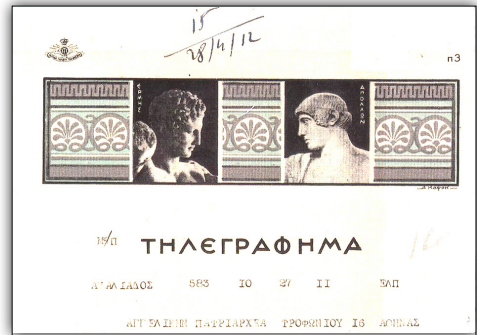
Τα τηλεγραφήματα εσωτερικού παραγγέλονται τηλεφωνικά στο 136 του ΟΤΕ και προωθούνται μέσω των ΕΛΤΑ προς επίδοση, η οποία πραγματοποιείται στα μεγάλα αστικά κέντρα εντός δύο εργάσιμων ημερών (συνήθως την επόμενη εργάσιμη), ενώ στα μικρότερα επιδίδονται σύμφωνα με τις ισχύουσες τοπικές συνθήκες ταχυδρομικής διανομής. Τα τηλεγραφήματα προς το εξωτερικό προωθούνται μέσω τηλετύπου και στη συνέχεια αποστέλλονται ταχυδρομικά στον παραλήπτη, με τους χρόνους επίδοσης να ποικίλλουν από χώρα σε χώρα.

Τα πρώτα εορταστικά ελληνικά εικονογραφήματα τηλεγραφήματα, τα λεγόμενα "πολυτελείας", εκδόθηκαν το 1938, την εποχή των ΤΤΤ. Απεικονίζουν αρχαιολογικές παραστάσεις, τον Άγιο Βασίλη, εθνικές ενδυμασίες, λουλούδια κτλ. Καθώς οι τρεις υπηρεσίες ήταν ενωμένες, τα τηλεγραφήματα της εποχής αυτής είναι αξιοποιήσιμα θεματικά.

Ο ΟΤΕ άρχισε να εκδίδει τηλεγραφήματα «πολυτελείας» το 1960 και οι εικόνες τους ανανεώθηκαν το 1970 και το 1975, ενώ στα τέλη της δεκαετίας του 1980 οι εικονογραφήσεις καταργήθηκαν τελείως. Έκτοτε, όλα τα τηλεγραφήματα, ευχετήρια, εμπορικά ή δικαστικά, εκτυπώνονται στο ίδιο λευκό έντυπο με μπλε περιθώρια αριστερά και δεξιά, μέσα στα οποία αναγράφεται το λογότυπο του ΟΤΕ και η λέξη "Τηλεγράφημα".

Τα τηλεγραφήματα των δεκαετιών 1960-

1980 απεικονίζουν λουλούδια, πίνακες Ελλήνων ζωγράφων, σκηνές αγροτικής ζωής, το «μωρό που φτάνει με πελαργό» κ.ά. Η αλήθεια είναι ότι βρίσκονται δύσκολα καθώς κυκλοφόρησαν σε μικρούς αριθμούς και δεν έφτασαν σε χέρια εμπόρων προφανώς διότι δεν υπάρχει συλλεκτικό ενδιαφέρον. Αντίθετα με τα γραμματόσημα, η συλλεκτική τους αξία είναι άγνωστη στο ευρύ



Δύο τηλεγραφήματα περιόδου ΤΤΤ, έκδοσης 1938. Καθώς οι τρεις υπηρεσίες των ΤΤΤ ήταν ενωμένες, τα τηλεγραφήματα της εποχής είναι αξιοποιήσιμα θεματικά.



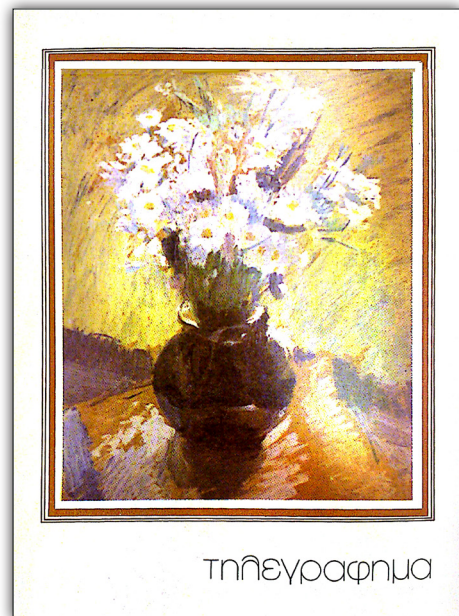
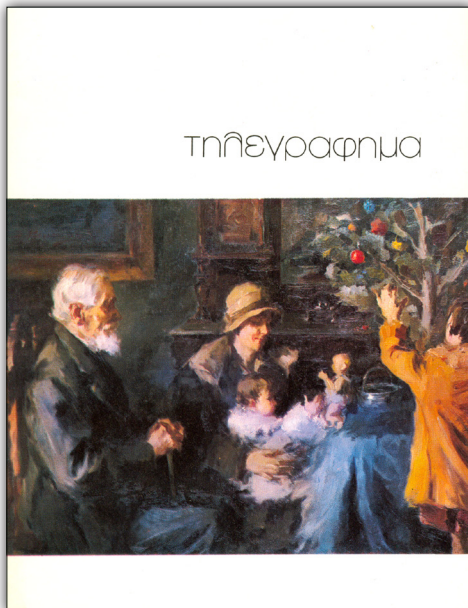
Τηλεγράφημα έκδοσης ΟΤΕ, 1960, ταχυδρομημένο εντός Αθηνών στις 10.01.1961. (Αρχειό Μωυσή Κωνσταντίνη)



κοινό.

Ατυχώς, ο θεματικός φιλοτελισμός δε μπορεί, τυπικά, να επωφεληθεί από τα ελληνικά εικονογραφημένα τηλεγραφήματα, καθώς αυτά δεν μπορούν να έχουν θεματική χρήση. Αυτό γιατί η διακίνησή τους μέσω των ΕΛΤΑ ξεκίνησε μόλις το 1998, όταν καταργήθηκε η διανομή τους από τον ίδιο τον ΟΤΕ και όταν ήδη από καιρό είχαν καταργηθεί τα "τηλεγραφήματα πολυτελείας", όπως λέγονταν εκείνα που έφεραν ζωγραφικές ή άλλες απεικονίσεις. Είναι κρίμα, διότι υποστήριζαν αρκετά θέματα και η δυσκολία απόκτησής τους θα πρόσθετε σημαντικά στην "σπανιότητα", με την έννοια της δυσκολίας εξεύρεσής τους.

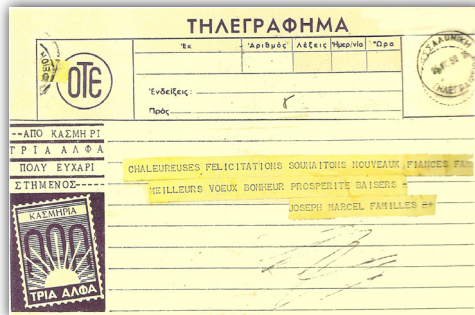
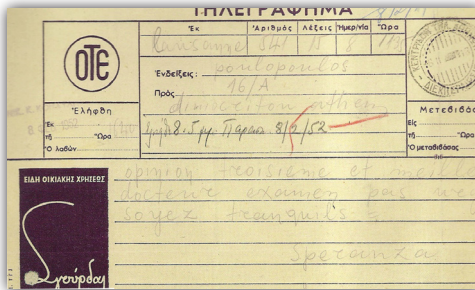
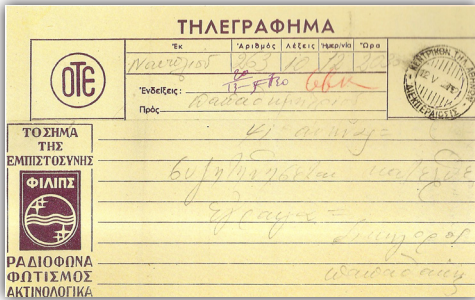
Πάντως, αναζητώντας πάντα ένα "παράθυρο διεξόδου", θα μπορούσαμε να παρακάμψουμε τον κανόνα, χρησιμοποιώντας ελληνικά τηλεγραφήματα με απεικονίσεις που δεν υπάρχουν σε γραμματόσημα ή άλλο φιλοτελικό υλικό. Παράδειγμα οι εικονιζόμενοι (κάτω) πίνακες των Γ. Μπουζιάνη και Σ. Βικάτου. Μόνο χάρη στη σπανιότητά τους, οι κριτές δεν θα καταδικάζαν ένα τόσο ενδιαφέρον αντικείμενο που θα εμφιλοχωρούσε στη συλλογή μας!



### Ελληνικά τηλεγραφήματα με διαφημίσεις

Η Ελλάδα δεν παρέλειψε και αυτή να εκτυπώσει διαφημίσεις σε τηλεγραφήματα, κυρίως τα πρώτα χρόνια της ίδρυσης του ΟΤΕ (1949-1955 περ.). Οι διαφημιζόμενοι ήταν μεγάλα καταστήματα της εποχής, μάρκες ραδιοφώνων (Blaupunkt, Siera, Philips), κασμήρια ΤΡΙΑ ΑΛΦΑ, ασφαλιστικές εταιρείες, τράπεζες κτλ.

Και γι' αυτά τα τηλεγραφήματα ισχύουν οι ίδιοι κανόνες που ισχύουν για τα ξένα. Τυπικά απαγορεύεται η θεματική τους χρήση, με τους κριτές να δείχνουν συνήθως ανοχή, ενώ μερικοί να μη τα αποδέχονται.



### Η τεκίλα

Η τεκίλα είναι ένα από τα πιο γνωστά αλκοολούχα ποτά, το εθνικό ποτό του Μεξικό.

Παράγεται στις περιοχές γύρω από την πόλη Τεκίλα, από την οπία πήρε το όνομά του. Παρασκευάζεται με απόσταξη, αποκλειστικά από το φυτό μπλε αγαύη (Agave tequilana) και έχει συνήθως 38-40% βαθμούς οινοπνεύματος.

Οι Αζτέκοι ήταν πρώτοι που έφτιαχναν αλκοολούχα ποτά από τη ζύμωση



αγαύης. Ωστόσο, στην αναβίωση και καθιέρωση του

ποτού έπαιξαν ρόλο οι Ισπανοί κονκισταδόρες. Όταν ξέμειναν από μπράντι, άρχισαν να αποστάζουν αγαύη, παράγοντας ένα από τα πρώτα αποσταγμένα ποτά της Βόρειας Αμερικής.

Η τεκίλα άρχισε να παράγεται στην περιοχή της πόλης Τεκίλα, η οποία επισήμως ιδρύθηκε το 1656. Ο Χοσέ Κουέρβο (Jose Cuervo) ήταν ο πρώτος ο οποίος παρήγαγε εμπορικά τεκίλα.

Στις ΗΠΑ άρχισε να εξάγεται στο τέλος του 19ου αιώνα, με την δημοφιλία του ποτού να αυξάνεται προοδευτικά και να κορυφώνεται τον 20ο αιώνα.

Σύμφωνα με τους μεξικανικούς νόμους, η Τεκίλα μπορεί να παρασκευαστεί μόνο στην πολιτεία Χαλίσκο, και σε λίγες ακόμα περιοχές. Οι Ηνωμένες Πολιτείες αναγνωρίζουν ότι τα ποτά που ονομάζονται "τεκίλα" μπορούν να παραχθούν μόνο στο Μεξικό, αλλά ύστερα από συμφωνία του 2006, χύμα ποσότητες μπορούν να σταλούν για εμφιάλωση στις ΗΠΑ.

Λ. Τ.

## "Η σχεδία της Μέδουσας"

Ιούνιος του 1816. Μόλις ένας χρόνος από την ήττα του Ναπολέοντα στο Βατερλό αλλά και την Αποκατάσταση της Γαλλικής Μοναρχίας. Βασιλιάς, ο Λουδοβίκος ο 18ος. Μετά την υπογραφή της Συνθήκης των Παρισίων, η Βρετανία παραχωρεί σαν δείγμα καλής θέλησης την Σενεγάλη στους Γάλλους.

Τέσσερα πολεμικά πλοία, με επικεφαλής την φρεγάτα «Μέδουσα», απέπλευσαν με προορισμό το Saint-Louis της Σενεγάλης. Επιβάτες της Μέδουσας και ο μελλοντικός κυβερνήτης με την οικογένειά του. Σύνολο 400 άτομα, εκ των οποίων οι 160 πλήρωμα.

Καπετάνιος του πλοίου ένας 53 ετών ευγενής που είχε σχεδόν 20 χρόνια μακριά από τη θάλασσα! Για να επιταχύνει το ταξίδι, οδήγησε το πλοίο πλησίον των ακτών της Αφρικής, με αποτέλεσμα να ξεφύγει αρκετά από τα υπόλοιπα 3 πλοία, να χάσει την οπτική επαφή μαζί τους και να πέσει σε ξέρα, κοντά στις ακτές της σημερινής Μαυριτανίας.

Οι προσπάθειες που έγιναν να ξεκολλήσει το πλοίο δεν είχαν αποτέλεσμα. Έτσι, οι επιβαίνοντες άρχισαν να φορτώνονται στις 6 διαθέσιμες σωστικές λέμβους, στις οποίες χωρούσαν 250 άτομα. Οι εναπομείναντες 147 έμειναν στο πλοίο και έφτιαξαν μια σχεδία με τη βοήθεια των καραβομαραγκών. Οι μόνες τους προμήθειες ήταν ένα πακέτο μπισκότα, δυο φλασκιά νερό και 6 φλασκιά κρασί.

Η σχεδία θαλασσοδερόταν για 13 μέρες. Οι επιζήσαντες βρέθηκαν τυχερά από το πλοίο Αργος, αφυδατωμένοι, στα όρια της παράνοιας και της λιμοκτονίας. Από τους 147, οι επιζήσαντες ήταν μόλις 15. Οι υπόλοιποι είτε πέθαναν από την πείνα, είτε σε στιγμές απόγνωσης έπεσαν μόνοι τους στη θάλασσα, είτε οι πιο αδύναμοι δολοφονήθηκαν. Σημειώθηκαν περιστατικά κανιβαλισμού πάνω στη σχεδία και το όλο περιστατικό δημιούργησε ντόρο στους κύκλους της

γαλλικής μοναρχίας.

Ο νεαρός ζωγράφος Τεοντόρ Ζερικώ (Theodore Géricault) εμπνεύστηκε από το τραγικό αυτό περιστατικό και το απαθανάτισε με τρομακτικό ρεαλισμό στον διάσημο πίνακα «Η σχεδία της Μέδουσας» που σήμερα εκτίθεται στο μουσείο του Λούβρου. Ο πίνακας έχει μεγάλες διαστάσεις (4,91×7,16) κάτι που καθιστά κάποιες από τις ανθρώπινες φιγούρες να δείχνουν σε

πραγματικό μέγεθος.

Ο Ζερικώ έκανε τρομερή μελέτη και προεργασία για το έργο. Συναντήθηκε και άκουσε τις αφηγήσεις δύο εκ των επιζώντων, οι οποίες καθόρισαν σε μεγάλο βαθμό το ύφος του πίνακα. Έστησε μάλιστα το ατελιέ του κοντά στο νοσοκομείο της περιοχής για να το επισκέπτεται συχνά και να μελετά τα τλαιπωρημένα πρόσωπα των επιζώντων και τα νεκρά **σώματα στο νεκροτομείο**. Αφού τέλος έφτιαξε ένα πιστό αντίγραφο της σχεδίας με πληροφορίες του μαραγκού, κλείστηκε 8 μήνες στο ατελιέ του και εργάστηκε αναπόσπαστος για την ολοκλήρωση του πίνακα.

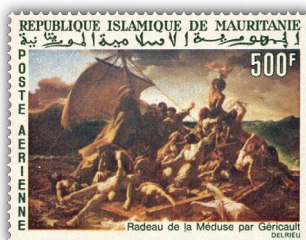
Μεταξύ των πολλών φίλων του που πόζαραν για την αποτύπωση των μορφών τους στον έργο, ήταν και ο Ευγένιος Ντελακρουά, η επιρροή του οποίου είναι εμφανής στο αποτέλεσμα (Σφαγή της Χίου).

Το περίεργο είναι ότι όλοι έχουμε τραγουδήσει την ιστορία της "Μέδουσας", χωρίς να το ξέρουμε! Πρόκειται για το πασιγνώστο παιδικό τραγούδι «Ήταν ένα μικρό καράβι», μεταφρασμένο από το ομότιπλο γαλλικό «Il était un petit navire». Όπως θα θυμάστε, υπάρχει και ο στίχος «να δούμε ποιός θα φαγωθεί» που τότε ακουγόταν αθώς. Τώρα όμως που γνωρίζουμε την πραγματική ιστορία, αντιλαμβανόμαστε ότι πίσω του κρύβεται μια τραγική ιστορία.

Π. Λ.



Τεοντόρ Ζερικώ







## Αναπηρικά αμαξίδια

Οι δύο παλαιότερες παρουσίες τροχοφόρων επίπλων βρέθηκαν σε μια επιγραφή επάνω σε πέτρινη πλάκα στην Κίνα και σε ζωφόρο σε ένα ελληνικό αγγείο που απεικονίζει ένα παιδικό κρεβάτι. Και τα δύο χρονολογούνται μεταξύ του και 5ου αιώνα π.Χ. Τρεις αιώνες αργότερα συναντάμε στην Κίνα απεικονίσεις των πρώτων τροχοφόρων καθισμάτων που χρησιμοποιούνταν για τη μεταφορά απόμων με ειδικές ανάγκες. Οι Κινέζοι είχαν από παλιά σε χρήση καροτσάκια για να μετακινούν ανθρώπους και βαριά αντικείμενα.

Για πολλές εκατοντάδες χρόνια και μέχρι περίπου το 525 μ.Χ., τα καροτσάκια ήταν κοινά και για μεταφορές ανθρώπων και αντικειμένων. Μετέπειτα βρίσκουμε στην κινεζική τέχνη εικόνες τροχοφόρων καρεκλών που φτιάχτηκαν ειδικά για τη μεταφορά ανθρώπων.

Μέχρι το 1595 οι Ευρωπαίοι είχαν αναπτύξει ένα αμαξίδιο παρόμοιο με το κινέζικο. Ωστόσο δεν χρησιμοποιήθηκε ποτέ για τη μεταφορά αναπήρων. Γι' αυτή τη χρήση εμφανίστηκε λίγο μετά, όταν ένας άγνωστος Ισπανός εφευρέτης επινόησε και κατασκεύασε ένα για τον Βασιλιά Φίλιππο II. Ήταν μια περίτεχνη καρέκλα με βραχίονες και στηρίγματα ποδιών, είχε όμως ακόμα μειονεκτήματα καθώς δεν διέθετε αποτελεσματικό μηχανισμό προώθησης. Ήταν απαραίτητη

η βοήθεια δεύτερου προσώπου για να προωθείται. Είχε σχεδιαστεί περισσότερο ως ένα σύγχρονο πολυτελές κάθισμα, κάτι σαν φορητός θρόνος για τους πλούσιους, και όχι ως ένα σύγχρονο αναπηρικό καροτσάκι για άτομα με ειδικές ανάγκες.

Το 1655, ο Stephan Farffler, ένας 22χρονος παραπληγικός ωρολογοποιός, δημιούργησε την πρώτη αυτοπροωθούμενη καρέκλα, προσθέτοντας ένα σύστημα μανιβέλας και γραναζιών σε ένα τρίτροχο πλαίσιο. Ωστόσο, καθώς ο σχεδιασμός περιλάμβανε μία χειροκίνητη μανιβέλα τοποθετημένη στον μπροστινό τροχό, η συσκευή είχε περισσότερο εμφάνιση χειροκίνητου ποδηλάτου παρά μιας αναπηρικής καρέκλας.

Η αναπηρική καρέκλα που μπήκε σιγά σιγά σε κοινή χρήση εμφανίστηκε το 1760 και

αποτελέσει πραγματικά μία τεχνολογική εξέλιξη. Ήταν μία τροχοφόρα ελαφριά καρέκλα για ένα άτομο, με πτυσσόμενη κουκούλα που μπορούσε να είναι ανοιχτή ή κλειστή, ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες.

Το 1887, έκαναν μαζί την εμφάνισή τους αναπηρικές καρέκλες στην παραθαλάσσια πόλη Atlantic City των ΗΠΑ. Τις νοίκιαζαν ανάπηροι τουρίστες και να απολαμβάνουν περιπάτους στην παραλία. Σύντομα άρχισαν να νοικιάζουν τέτοιες διακοσμημένες καρέ-



κλες και υγιείς τουρίστες που εποχούνταν με κινητήρια δύναμη τους υπηρέτες τους! Ήταν μία απόλαυση που οι πλούσιοι δεν μπορούσαν να βιώσουν στο σπίτι τους, αλλά ήταν και μία σαφής εικόνα παρακμής!

Το 1933, δύο φίλοι μηχανολόγοι, ο ένας εκ των οποίων είχε σπάσει την πλάτη του σε ατύχημα και ήταν ανάπηρος, κατασκεύασαν το πρώτο ελαφρύ, ασάλινο, πτυσσόμενο, φορητό αναπηρικό καροτσάκι. Καθώς είδαν τις επιχειρηματικές δυνατότητες της εφευρέσής τους, έγιναν οι πρώτοι κατασκευαστές αναπηρικών καρεκλών μαζικής αγοράς. Ο σχεδιασμός τους εξακολουθεί να χρησιμοποιείται μέχρι σήμερα, με διαφοροποιήσεις στο υλικό και άλλες βελτιώσεις.

Στις μέρες μας υπάρχει μια μεγάλη ποικιλία τύπων αναπηρικών αμαξιδίων που διαφέρουν ανάλογα με τη μέθοδο πρόωσης, τους μηχανισμούς ελέγχου και την τεχνολογία που χρησιμοποιείται. Ορισμένα έχουν σχεδιαστεί για γενική καθημερινή χρήση, άλλα για μεμονωμένες δραστηριότητες ή και για την αντιμετώπιση συγκεκριμένων αναγκών πρόσβασης.

Στην Ελλάδα υπάρχουν σήμερα πλήθος κατασκευαστών, ακόμα και βιομηχανιών αναπηρικών αμαξιδίων όλων των τύπων.

Πολλά άτομα με αναπηρία και αθλητικό πνεύμα χρησιμοποιήσαν τα αναπηρικά αμαξίδια σε διάφορα αθλήματα. Τόσο σε τοπικό, όσο και σε εθνικό και διεθνές επίπεδο, δημιουργήθηκαν σύλλογοι,

ομοσπονδίες και άλλοι οργανισμοί για την υποστήριξη και προώθηση αυτών των αθλημάτων.

Στην Ολυμπιάδα της Αγγλίας το 1948 και στην επόμενη του Ελσίνκι, έγιναν οι πρώτοι ανεπίσημοι αγώνες για αθλητές με αμαξίδιο, με αποτέλεσμα την δημιουργία του διεθνούς κινήματος που είναι γνωστό ως Παραολυμπιακό Κίνημα.

Οι πρώτοι επίσημοι Παραολυμπιακοί Αγώνες οργανώθηκαν το 1960 στην Ρώμη, αμέσως μετά το τέλος των Ολυμπιακών Αγώνων. Περίπου 400 αθλητές από 23 χώ-

ρες συμμετείχαν σε 8 αθλήματα (Τοξοβολία, Κολύμβηση, Ξιφασκία, Καλαθοσφαίριση, Επιτραπέζια Αντισφαίριση, Στίβος).

Από τότε, οι Παραολυμπιακοί Αγώνες διεξάγονται κάθε 4 χρόνια, μετά τους Ολυμπιακούς Αγώνες. Το 1976 στο

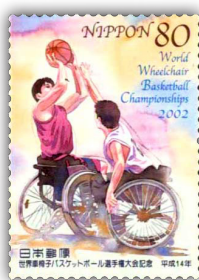
Τορόντο, προστέθηκαν και άλλες κατηγορίες αναπηρίας, συγχωνεύτικαν διαφορετικές κατηγορίες αθλητών για τη συμμετοχή τους σε διεθνείς αθλητικές διοργανώσεις, ενώ την ίδια χρονιά έγιναν και οι πρώτοι Χειμερινοί Παραολυμπιακοί Αγώνες στην Σουηδία.

Οι Παραολυμπιακοί Αγώνες της Σεούλ (1988) ξεχώρισαν και από το γεγονός ότι οι Ολυμπιακοί και Παραολυμπιακοί Αγώνες φιλοξενήθηκαν στην ίδια χώρα, στην ίδια πόλη και χρησιμοποιήθηκαν οι ίδιες εγκαταστάσεις με των Ολυμπιάδων. Έκτοτε, οι Παραολυμπιακοί Αγώνες γίνονται πάντα στην ίδια πόλη με τους Ολυμπιακούς Αγώνες.

Παντελής Λεουσίης



**Αναπηρικό αμαξίδιο χρησιμοποιούσε και η γνωστή ζωγράφος Frida Kahlo.**



# ΟΙ ΝΕΕΣ ΕΚΔΟΣΕΙΣ

## α) ΓΡΑΜΜΑΤΟΣΗΜΑ

### ΕΛΛΑΔΑΣ

• Στις 6 Μαΐου 2021 κυκλοφόρησε η 3η αναμνηστική σειρά της χρονιάς, με τίτλο **"EUROPA 2021 - Απειλούμενα Άγρια Ζώα"**, αποτελούμενη από 2 γραμματόσημα σε 147.000 πλήρεις σειρές προς € 6.50 η σειρά, εκ των οποίων 94.000 θα είναι ενωμένες και σε φύλλα των 16, και τα υπόλοιπα σε φύλλα των 8 γραμματόσημων. Κυκλοφόρησαν επίσης 3.500 ΦΠΗΚ προς € 9.00 έκαστος, 6.000 αριθμημένα τευχίδια με δύο διπλά γραμματόσημα ενωμένα με διάτρηση στη μία διάσταση προς € 13.00, και 500 λευκώματα σειράς προς € 20.00.



• Στις 25 Μαρτίου 2021 κυκλοφόρησε η αναμνηστική σειρά **"Ελλάδα, 1821-2021. Όρκοι και θυσιές για την Ελευθερία"**, αποτελούμενη από τέσσερα γραμματόσημα σε 100.000 πλήρεις σειρές, προς € 8,20 η σειρά. Κυκλοφόρησαν επίσης 5000 σετ τεσσάρων ΦΠΗΚ προς € 13.00, 1.000 ειδικοί αναμνηστικοί φάκελοι της κλάσης του 1.00 € προς € 4.50, 5.000 αριθμημένα τευχίδια με τα τέσσερα γραμματόσημα ενωμένα και με πλήρη οδόντωση προς € 12.00, και 500 λευκώματα σειράς προς € 29.00.



• Στις 3 Ιουνίου 2021 κυκλοφόρησε η αναμνηστική σειρά **«Ολυμπιακοί Αγώνες ΤΟΚΥΟ 2020»** αποτελούμενη από δύο φεγιέ ονομαστικής αξίας € 2.40 έκαστο, σε 20.000 αντίτυπα.







Κυκλοφόρησαν επίσης 3000 σέτ των 2 φεγιά σε ισάριθμους ΦΠΗΚ προς € 7.00 το σέτ και 500 λευκώματα σειράς προς € 18.00 έκαστο.

**ΚΥΠΡΟΥ**



σης τευχίδια τεσσάρων γραμματοσήμων προς 3.93 έκαστο και ΦΠΗΚ προς € 1.52 έκαστος.

- Στις 6 Μαΐου 2021 κυκλοφόρησε η αναμνηστική σειρά με τίτλο **"Ευρώπη 2021 Απειλούμενη Εθνικά Άγρια Ζωή"**, αποτελούμενη από 2 γραμματόσημα ονομαστικής ή αξίας € 0,98, άγνωστου αριθμού εκδοθέντων τεμαχίων. Κυκλοφόρησαν επί-



- Στις 6 Μαΐου 2021 κυκλοφόρησε επίσης η αναμνηστική σειρά με τίτλο **"Η Κυρά της Λαπήθου Ευροσύνη Προεστού"**, αποτελούμενη από 1 γραμματόσημο ονομαστικής αξίας € 0.34 και ΦΠΗΚ προς € 0.70 έκαστος.

**β) ΑΝΑΜΝΗΣΤΙΚΕΣ ΣΦΡΑΓΙΔΕΣ**

**ΕΛΛΑΔΑ**

• Με αφορμή τη συμπλήρωση 40 χρόνων από την ένταξη της Ελλάδας στην Ευρωπαϊκή Ένωση, χρησιμοποιήθηκε στις 6 Μαΐου 2021 η εικονιζόμενη αναμνηστική σφραγίδα.



Τα δυο φιλαράκια απολαμβάνουν δίπλα δίπλα την απεραντοσύνη του ωκεανού!

Πόση ομορφιά και πόσα τρυφερά συναισθήματα αναδεικνύονται συχνά μέσα από την εικόνα ενός γραμματοσήμου....



# ΒΥΡΣΟΔΕΨΙΑ



Οι αρχαίοι πολιτισμοί χρησιμοποίησαν δέρμα για ασκούς νερού, τσάντες, μάντες βάρκες, πανοπλίες, φαρέτρες, θηκάρια, μπότες και σανδάλια. Ως πρώτοι που άσκησαν τη βυρσοδεψία αναφέρονται κάτοικοι μιας περιοχής του Πακιστάν από το 7000 π.Χ. Γύρω στο 2500 π.Χ., οι Σουμέριοι άρχισαν να χρησιμοποιούν δέρμα στους τροχούς των αρμάτων τους, το οποίο κολλούσαν με χάλκινα στηρίγματα.

Η βυρσοδεψία θεωρείται ανέκαθεν επιβλαβής για την υγεία Γι' αυτό και όλα τα σχετικά εργαστήρια εγκαθίσταντο από παλιά στα περιχώρα των πόλεων, στις περιοχές των φτωχών. Πράγματι, τα βυρσοδεψεία που εφαρμόζουν τις παραδοσιακές μεθόδους αναδίδουν τόσο άσχημη μυρωδιά, ώστε ακόμα και σήμερα εξακολουθούν να είναι απομονωμένα, μακριά από πυκνοκατοικημένες περιοχές.

Ο γράφων έχει προσωπική αντίληψη για την διαδικασία επεξεργασίας των δερμάτων λόγω της γειννίας της κατοικίας των παιδικών χρόνων με το «ταμπάκικο των Αφών Καββαδά», μία από τις μεγαλύτερες βιομηχανίες δέρματος των Βαλκανίων, της εποχής. Καθώς εργάστηκε εκεί συγγενικό μου πρόσωπο, δεν ήταν λίγες οι φορές που περιπλανιόμουν στις τεράστιες αίθουσες με τις πελώριες βαρέλες, τα βαφεία, τις βούτες και τα τελάρα για το τέντωμα των δερμάτων, με τα νερά να

τρέχουν παντού και τις πολλές δεκάδες εργάτες... Δύσκολη, σκληρή δουλειά.

Αρχικά, βουτούσαν τα ακατέργαστα δέρματα μέσα σε γούρνες με νερό και καυστική ποτάσα, ώστε να φύγουν οι βρωμίες και να μαλακώσουν. Στη συνέχεια τα τέντωναν επάνω σε έναν τρίφητη και μ' ένα μαχαίρι καθάριζαν καλά τα τελευταία υπολείμματα από κρέας, λίπος κλπ. Μετά τα έχωναν μέσα σε λακκούβες με νερό και λιωμένο ασβέστη για οκτώ περίπου ημέρες για να φύγουν οι τρίχες, να μαλακώσουν και να ανοίξουν οι πόροι του δέρματος. Τις τρίχες δεν τις πετούσαν. Τις έδιναν για το γέμισμα των σαμαριών και για οικοδομικά υλικά.

Τα αποτριχωμένα πλέον δέρματα τα βουτούσαν για 2-3 μέρες σε ξύλινες βούτες γεμάτες με χλιαρό νερό και ακαθαρσίες σκύλων, για να απομακρύνουν τον ασβέστη, να τα λιπάνουν και να γίνουν ελαστικά. Μετά τα έπλεναν με άφθονο νερό γιατί οι ακαθαρσίες των σκύλων είχαν καυστικές ιδιότητες που μπορούσαν να καταστρέψουν τα δέρματα.

Το δεύτερο στάδιο κρατούσε περίπου 15 ημέρες. Σ' αυτό γινόταν μια ειδική επεξεργασία για να σταματήσει το σάπισμα του δέρματος. Μια μέθοδος φυτικής κατεργασίας με λίπη και φυτικά έλαια που προέρχονταν από το καπάκι του βελα-

νιδιού, τα φύλλα από το σκίνο, τη φλούδα του πεύκου και της καστανιάς, ή τη ρίζα



Παραδοσιακό Αφρικανικό βυρσοδέψης. Και οι δύο ξύνουν δέρματα.



«Πύργος των βυρσοδεψιών».



Εξώφυλλο τευχιδίου γραμματοσήμων με «Οδός βυρσοδεψιών, 60».

του πουρναριού. Αυτά τρίβονταν σε χειροκίνητους μύλους και διαλύονταν σε ζεστό νερό. Μόλις το νερό κρύωνε, έριχναν



Κι άλλος Αφρικανός βυρσοδέψης!

τα δέρματα για λίγες ημέρες. Ύστερα τα καθάριζαν καλά, τα στέγνωναν, τα λάδωναν, και με ειδικούς κυλίνδρους τα σιδέρωναν. Σε άλλες περιπτώσεις, τα κάρφωναν γύρω-γύρω πάνω σε μεγάλα τελάρα για να τεντώσουν και –τελευταία διαδικασία– αφαιρούσαν περιμετρικά με ένα ψαλίδι τη λουρίδα που περιλάμβανε τις τρύπες των καρφιών. Τέλος, τα δέρματα καθαρά, γυαλισμένα, βαμμένα και σιδερωμένα ήταν έτοιμα να πουληθούν στους τσαγκάρηδες, τους σαμαράδες και τους άλλους εμπόρους.

Η εικόνα των εργατών του ταμπάκιου θύμιζε περισσότερο κατάδικους σε κάτεργα παρά εργατοτεχνίτες εργοστασίου. Οι περισσότεροι μες τα ρεύματα και τις υγρασίες, με τις γαλότσες τους να πλατσουρίζουν στα νερά, μες τις μυρωδιές του σάπιου και του βρώμικου... Μυρωδιές που «γευόμασταν» κι εμείς καθώς όλα τα λήμματα κατέφευγαν στο διπλανό ποτάμι του Κηφισσού. Κανείς όμως δεν διαμαρτυρόταν. Καπνοί, απόβλητα, μυρωδιές... Τα χρόνια εκείνα τον κόσμο δεν απασχολούσαν τέτοιες λεπτομέρειες.

Π. Λ.

## Ο Μουσακάς

Ο Μουσακάς είναι ένα πιάτο κοινό στα Βαλκάνια. Αλβανία, Βουλγαρία, χώρες της πρώην Γιουγκοσλαβίας και Ρουμανία, όλες περιλαμβάνουν μουσακά στις γαστριμαργικές τους συνθήθειες, με πολλές τοπικές και περιφερειακές παραλλαγές.



Η προέλευση του ονόματος μουσακάς προέρχεται από την Τουρκία και τη Μέση Ανατολή, όπου οι συνταγές παρασκευής του είναι αρκετά διαφορετικές. Στην Τουρκία π.χ., χρησιμοποιείται

σάλτσα κρέατος με βάση την ντομάτα και λείπει η μπεσαμέλ. Αλλά και στις άλλες χώρες, οι συνταγές μουσακά βασίζονται κυρίως στη σοταρισμένη μελιτζάνα, την ντομάτα και τον αρνίσιο κιμά.

Η σύγχρονη ελληνική εκδοχή δημιουργήθηκε από τον Έλληνα σεφ Νικόλαο Τσελεμεντέ τη δεκαετία του 1920, ο οποίος είχε σπουδάσει μαγειρική στη Γαλλία. Η τυπική συνταγή του αποτελείται από τρία στρώματα που μαγειρεύονται χωριστά πριν ενωθούν για το τελικό ψήσιμο: ένα κάτω στρώμα φέτες μελιτζάνας σοταρισμένες σε ελαιόλαδο, ένα μεσαίο στρώμα αρνίσιου κιμά μαγειρεμένου ελαφρά με ψιλοκομμένες ή πολτοποιημένες ντομάτες, κρεμμύδι, σκόρδο και μπαχαρικά, και ένα επάνω στρώμα σάλτσας μπεσαμέλ ή αλμυρής κρέμας. Στη συνέχεια, το σύνθετο πιάτο στρωματοποιείται σε ένα ταψάκι, ψήνεται έως ότου ροδίσει το άνω στρώμα, και σερβίρεται ζεστό και όχι καυτό. Χρειάζεται λίγο χρόνο ανάπαυσης προτού κοπεί σε μερίδες, για να σφίξει και να μην διαλύεται στο τεμάχισμα.

Στη διαδρομή, ο αρνίσιος κιμάς αντικαταστάθηκε από τον βόιο.

Παρά το γεγονός ότι αυτό το νόστιμο πιάτο είναι κοινό σε τόσες πολλές χώρες, η ελληνική παραλλαγή είναι η πιο γνωστή τόσο στην Αμερική όσο και στην Ευρώπη. Επιπλέον, ο musakka, μαζί με το Souvlaki και την Greek salad, αποτελούν τρεις από τους καλύτερους γαστριμαργικούς πρεσβευτές της χώρας για τους απανταχού ξένους επισκέπτες μας.

Λ. Τ.



# Αχ! Αυτό το πλάνο...

## ΛΟΥΛΟΥΔΙΑ

### Φαρμακευτικά, θεραπευτικά και άλλων σχετικών χρήσεων

#### Πλαίσιο 1

1. Εισαγωγή. Από την αρχαιότητα. Ασκληπιός, Ιπποκράτης, Γαληνός, παραδοσιακοί θεραπευτές, Διοσκουρίδης και Παράκελσος Θεοφρασού.
2. Ιστορία των αρωμάτων.
3. Αρωματικά λουλούδια : Τριαντάφυλλο, Γιασεμί, Μανόλια.

#### Πλαίσιο 2

1. Φαρμακευτικά, θεραπευτικά λουλούδια και βότανα που αναπτύσσονται σε ορεινές περιοχές, σε βουνά, σε αγρούς, καθώς και σε χαμηλές και παράκτιες περιοχές.
2. Κάκτοι και λουλούδια της ερήμου .

#### Πλαίσια 3-4

1. Φαρμακευτικά, θεραπευτικά και αρωματικά ανθοφόρα φυτά που αναφέρονται στον πρώτο τόμο του *De Materia Medica* του Διοσκουρίδη. Κρίνος, Τριαντάφυλλο, Μαργαρίτα, Ίρις.
2. Τουλίπα, Ορχιδέα, Μήκων η υπνοφόρος και Νάρκισσος.

#### Πλαίσιο 5

1. Καφές και Τσάι: Καφεΐνη, τανίνη, μέταλλα και βιταμίνες.
2. Βαμβάκι και λινό: Ίνες, υφάσματα, χαρτί και βαφές.
3. Ηλιέλαιο: Φυτικό έλαιο, σπόροι, φάρμακα, χαρτί.
4. Καπνός. Νικοτίνη, ομοιοπαθητικά φάρμακα
5. Ρύζι και Αραβόσιτος: Πηγή τροφής, βιταμίνες, φυτικά έλαια, φαρμακευτικές χρήσεις, καλλυντικά και ίνες.

